Zomerse gazpacho met charcuteriespiesjes

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 kilogram tomaten (rijp, in stukken)
1 groen spaans pepertje (ontpit en in stukken)
1 komkommer (geschild en in stukken)
1 ui (gepeld en grof gesneden)
1 teentje knoflook (gepeld)
2 theelepels rodewijnazijn
1 deciliter olijfolie
3 sneden witbrood (in stukken gesneden)
250 gram kerstomaten
1 bosje basilicum
125 gram gedroogde ham
125 gram italiaanse salami (dun gesneden)
1 bol mozzarella (in plakjes)
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Mix de tomaten met de groene peper, de komkommer, de ui en de knoflook in de blender of keukenrobot. Of gebruik een handmixer. Mix tot alles zeer glad is, zeker twee minuten. Voeg tijdens het mixen de rodewijnazijn en 2 theelepels zout toe. Giet de olijfolie er in een dun straaltje bij. Giet door een zeef en laat volledig afkoelen in de koelkast.**

2. **Breng op smaak met peper.**

3. **Bak het brood goudbruin in een beetje olijfolie. Rijg aan spiesjes met de kerstomaten, de basilicum en de charcuterie.**

4. **Werk de soep af met basilicum, in plakjes gesneden kerstomaten en plakjes mozzarella.**