

Gazpacho van perziken met feta

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

4 perziken
1⁄2 komkommer
1⁄2 gele paprika
4 abrikozen (gedroogd)
2 eetlepels honing
1⁄2 pak feta
1 scheutje balsamicoazijn (wit)
1 scheutje olijfolie
zout

Bereidingswijze

1. **Schil de perziken en ontpit ze. Snij in blokjes.**
2. **Doe hetzelfde met de komkommer en de paprika.**
3. **Doe de abrikozen in een kom en overgiet met de balsamicoazijn en de olijfolie. -Breng op smaak met een beetje zout. Dek af en zet een nacht in de koelkast.**
4. **Mix in de blender met een klein scheutje ijskoud water en de honing tot een dikke consistentie. Zet opnieuw in de koelkast.**
5. **Serveer in kleine kommetjes en werk af met verbrokkelde feta.**