

Greens that taste like friendship.

GRAANMARKT 13

Savooi, gazpacho

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

1 savooikool
1 teen knoflook
2 limoenen
peper uit de molen
zout
piment d'Espelette
2 eetlepels biologische zonnebloemolie
1 dl groentebouillon

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Verwijder de lelijke buitenste bladeren van de savooi en snijd het binnenste deel in tweeën.

Pers de helft van de savooi met de knoflook in de sapcentrifuge. Breng op smaak met de zeste en het sap van 1 limoen, peper, zout en een beetje piment d'Espelette.

Snijd de andere helft van de savooi in stukken en leg ze in een ovenschaal. Besprenkel met de olie, giet er de groentebouillon bij en pers er de tweede limoen over uit. Leg de uitgeperste limoenhelften ook in de ovenschaal. Kruid met versgemalen peper en zout.

Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie of een deksel en zet gedurende 35 minuten in de voorverwarmde oven.

Haal de savooi uit de ovenschaal en laat volledig afkoelen in de koelkast.

Schuim de gazpacho op met een staafmixer. Schep in een diep bord en leg er gare stukken savooi in.