JIGAL KRANT

Gazpacho van tomaat en watermeloen met basilicumolie en pitacroutons

De Spanjaarden mogen zich met succes het intellectuele eigendom van gazpacho hebben toegeëigend, de mediterrane bloedhitte doet 's zomers het hele Middellandse Zeegebied smachten naar een verkoelend kommetje koude soep. In Spanje hebben ze weinig op met fruit in hun zomersoep, maar in Israël is watermeloen een graag geziene gast in gazpacho.

Welbeschouwd is gazpacho een soort smoothie voor gevorderden en daar zit geen woord Spaans bij. ■

Voor 4 personen

- 750 g rijpe trostomaten
- 1 komkommer, ongeschild
- 300 g watermeloen (gewicht zonder schil)
- 1 rode ui
- 2 witte boterhammen, zonder korst
- 2 tenen knoflook, geraspt of geperst
- 1 tl rozenharissa
- 1 el frambozenazijn
- 75 ml extra vergine olijfolie
- 35 g basilicum
- 1 el pijnboompitten, licht geroosterd
- 2 pita's
- zonnebloemolie
- 2 el za'atar

Voor 6 personen

- Snijd de tomaten, komkommer, watermeloen, rode ui en brood in grove stukken en pureer met de knoflook, rozenharissa en frambozenazijn in de keukenmachine of blender. Voeg terwijl de machine draait de olijfolie toe. Breng op smaak met een royale snuf grof zout.
- Zet een chinois, of als je die niet hebt, een grove zeef, op een kom en wrijf zoveel mogelijk soep erdoorheen (dat gaat bij een chinois heel gemakkelijk door de staafmixer te gebruiken). Gooi het residu weg of maak er met olijfolie en grof zout een dip van. Geef de gazpacho ruim de tijd om in de koelkast ijskoud te worden.
- Breng een pan met water aan de kook. Doe de basilicumblaadjes in een zeef. Zet het vuur uit zodra het water kookt en dompel de basilicum niet langer dan 5 seconden onder in het kokendhete water. Dep droog met keukenpapier en pureer in de keukenmachine met de pijnboompitten en genoeg olijfolie om er een vloeibare dressing van te maken. Breng op smaak met een snuf zout.
- Zet voor de pitacroutons een pan op het vuur met een flinke laag zonnebloemolie. Scheur de pita's in robuuste stukken en frituur in porties in de olie totdat ze lichtbruin kleuren. Laat uitlekken op keukenpapier en hussel de za'atar erdoor voordat de croutons zijn afgekoeld.
- Zet de gazpacho voor het opdienen 15 minuten in de vriezer. Schep de gazpacho in kommen of borden met een scheut van de basilicumolie en garneer met de pitacroutons.

NIW8134_kanen met krant.indd 1 16-06-21 13:39