

Aspergegazpacho met serranotoast



Wit



Voorgerecht



4 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

300 gr. witte asperges, geschild	500 ml groentebouillon (van tablet)	2 el amandelschaafsel
1 teen knoflook, grof gesneden	1 ciabattabroodje, in sneetjes van 1/2 cm	6 plakjes serranoham
6 gemarineerde artisjokhartes (pot), gehalveerd	(Spaanse) olijfolie extra vierge	- keukenmachine of staafmixer

Bereiding

1. Kook de asperges in de groentebouillon in 15 min.
2. Neem de pan van het vuur en laat de asperges in de bouillon afkoelen tot kamertemperatuur.
3. Rooster in een droge koekenpan het amandelschaafsel goudbruin en schud op een bord.
4. Pureer de asperges met de bouillon en de knoflook in de keukenmachine of met de staafmixer glad.
5. Voeg zout en peper naar smaak toe.
6. Laat de aspergegazpacho in de koelkast goed koud worden.
7. Rooster de sneetjes ciabatta in een broodrooster krokant.
8. Beleg ze met een plakje serranoham en de artisjokhartes.
9. Schenk de gazpacho in kleine (wijn)glazen.
10. Druppel er wat olijfolie in en leg het brood op de glaasjes.