

# KOOK MEESTERS

recept

## BENODIGDHEDEN

4 rode bieten  
1 eetlepel suiker  
1,5 gram zeezout  
8 stuks zoete tomaten  
1 ui  
1 rode paprika  
2 tenen knoflook  
1 komkommer  
200 ml groentebouillon  
olijfolie  
50 ml rode wijnazijn  
12,5 ml water  
Tabasco

## Rode bieten gazpacho

Heerlijk op een warme zomerdag.

Snijd de tomaat, ui, paprika, knoflook en komkommer in kleine blokjes.

Marineer dit mengsel met het zout, suiker en rode wijnazijn.

Doe de bietjes in een zeef en vang het sap op. Snijd 1 biet in grove blokken en de andere in kleine blokjes (brunoise)

Meng de gemarineerde ingrediënten, water, bouillon, de grove rode bieten blokken en het sap in de blender.

Passeer door een zeef en meng met een scheut olijfolie.

Maak eventueel nog verder op smaak met zout, suiker, tabasco en de azijn.

Plaats in de koeling tot het moment van uitserveren.

Lekker te combineren met rauwe ham!