



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.