

Perziggazpacho met Avocadotartaar

Ingrediënten:

Perzik-Gazpacho:

2 st knoflookteentje
170 gr komkommer
200 gr oranje paprika
100 gr wortel
70 gr cherry tomaten geel
70 gr cherry tomaten oranje
50 gr zoete ui
135 gr tomatenpassata
300 gr perziken uit blik met siroop
1dl perzikkensiroop (zie boven)
50 ml olijfolie
3 el gembersiroop
1,5 el limoensap
shiracha
zout

Tartaar:

300 gr trostomaten
2 st avocado eetrijp
100 gr rode ui
2 st lente ui
3 el olijfolie
2 el limoensap
zeezout
peper

Afwerking:

10 st korianderblad
10 st schenkkannetjes

Presentatie:

Bereidingswijze:

Perzik-Gazpacho:

Schil de komkommer en wortel en snijd in kleine stukjes. Verwijder zaadlijsten van de oranje paprika en snijd in stukken. Snijd de tomaten (geel en oranje), zoete ui, knoflook en perziken in stukjes. Doe alles in een blender (Bluicer) met de olijfolie, passata, gembersiroop, limoensap en de perzikkensiroop. Maak alles zeer fijn en zeef daarna. Breng voorzichtig op smaak met shiracha en zout. Mix de gazpacho nog eens met een staafmixer, moet dik vloeibaar zijn, eventueel iets verdunnen met water. Controleer de kruiding. Zet koud weg.

Tartaar:

Plisseer de tomaten en koel af in ijswater. Verwijder de zaadlijsten en snijd brunoise. Snijd de avocado doormidden en verwijder de pit, haal met een lepel voorzichtig het vruchtvlees los van de schil en snijd eveneens in brunoise. Schil de rode ui en snijd zeer fijn. Snijd de lente-ui in kleine stukjes. Meng alles voorzichtig met de olijfolie en het limoensap. Zet koud weg

Afwerking:

Pluk 10 korianderblaadjes.

Indekken:

Wit diep soepbord met kleine soeplepel en -vork.

Presentatie:

Plaats een steekring Ø 6 cm. in het midden van het bord en vul de ring met de tartaar en druk voorzichtig aan. Verwijder de ring.

Leg een korianderblaadje op de tartaar.

Vul de schenkkannetjes met de perziggazpacho en schenk aan tafel de perzig-gazpacho rondom de tartaar.

