

Ingrediënten voor 4 personen

12 asperges 3 deciliter melk 5 deciliter kippenbouillon 1/2 rode paprika zonder zaadjes 1/2 gele paprika zonder zaadjes peper en zout

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Belgisch  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Gazpacho

Kan ook als soep gegeten worden maar is ook lekker als voorgerechtje

### Hulpmiddelen

Mixer

### Vorbereiding

De dag voordien: Schil de asperges en snij het harde gedeelte weg. Kook de asperges in de bouillon beetgaar, doe er op het einde van de gaartijd de melk bij en laat nog even doorkoken. Mix de soep glad, kruid naar smaak met peper en zout en doe door een zeef. Zet in de koelkast. Bak de paprika's 4 minuten in heet frituurvet van 160°C. Leg ze op keukenpapier en wrijf er voorzichtig de vel af met een theedoek. Snij in fijne reepjes. Hou apart om er de gazpacho mee af te werken.

### Bereidingswijze

De dag zelf: Verdeel de ijskoude soep over de borden en garneer met de paprika

### Serveertips

Als je het als aperitiefje geet serveer het dan in kleine aparte kommetjes.