

Tomaat aardbei gazpacho | tortilla

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>Gazpacho</u> 600 g tomaten 1200 g aardbeien 1 komkommer 1 venkel groot 2 tenen knoflook 150 ml droge witte wijn zout en peper 400 ml bruiswater olijfolie	<u>Gazpacho</u> Zet 12 glaasjes in de koeling. Was de aardbeien. Bewaar 1 grote tomaat, een aantal aardbeien en venkelgroen voor garnering. Verwijder de kroon van de andere aardbeien. Schil de komkommer. Hak de knoflook fijn. Snijd de tomaten, aardbeien, venkel en de komkommer in grote stukken. Pureer deze in de blender samen met de knoflook en de wijn schuimig glad. Zet de gazpacho voor 30 minuten in de koeling om in te dikken. <u>Voor de garnering:</u> Haal de zaadlijsten uit de tomaat en snijd brunoise. Snijd ook de aardbeien brunoise. Doe dit in een kom met 2 à 3 ijsblokjes en zet afgedekt in de koeling.
<u>Spicy geklopte feta</u> 100 g feta 100 g dikke yoghurt 1 g chilivlokken	<u>Spicy geklopte feta</u> Draai de feta samen met de chilivlokken in een kleine keuken machine tot een gladde massa. Pulseerde yoghurt erdoor. Doe dit niet te lang anders wordt het mengsel te dun.
<u>Tortilla venkel en manchego</u> 1,5 k kruimige aardappelen 2 grote uien 2 venkelknollen middelgroot 2 tenen knoflook 1 tl venkelzaad 12 eieren 200 g gerijpte manchego (min. 9-12 mndn oud) 150 ml olijfolie peper, zout	<u>Tortilla venkel en manchego</u> <u>Aardappel en ui garen:</u> Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes. Schil de uien en snijd in dunne halve ringen. Verhit de helft van de olijfolie in een grote koekenpan. Voeg de aardappelschijfjes en ui toe met wat zout. Bak op middelhoog vuur ± 15 minuten tot ze zacht zijn, niet krokant. Laat uitlekken in een vergiet. <u>Venkel:</u> Gebruik de pan van de aardappelen en uien. Snijd de venkelknollen in flinterdunne plakjes (liefst op een mandoline), hak de knoflook fijn en rooster het venkelzaad licht in een droge pan en stamp het fijn. Bak de venkel en de knoflook zachtjes 5-7 minuten tot ze net slap begint te worden, maar nog wat beet houdt. Voeg het geroosterde venkelzaad toe voor wat extra anijssmaak. Voeg toe aan de aardappelmix. <u>Eieren en manchego:</u> Rasp de manchego grof. Klop de eieren los in een grote kom. Voeg peper, zout en de geraspte manchego toe. Meng aardappels- ui-venkel erdoor. Laat 10 minuten staan zodat de smaken zich zetten. <u>Tortilla bakken:</u> Verhit de rest van de olie in een grote koekenpan. Giet het mengsel erin, strijk glad. Bak op matig vuur 8-10 minuten tot de onderkant gestold is. Zet dan onder de grill of keer om in een tweede pan of op een deksel, en bak de andere kant nog 5 minuten. Laat afkoelen tot lauw of kamertemperatuur.

MENU Juni 2025

Eindbewerking

- 1 potje harissa
- 1 bosje peterselie
- venkelgroen
- olijfolie
- peper, zout

Eindbewerking en presentatie

Roer zoveel bruiswater door de gazpacho tot een mooie dikke soep.
Voeg naar smaak peper en zout toe.
Schenk de gazpacho in de gekoelde glaasjes.
Garneer met de geklopte feta, de brunoise van tomaat en aardbei.
Maak af met wat venkelgroen en olijfolie.

Serveer naast het glaasje gazpacho op een bord met een kleine dot harissa ernaast. Gebruik wat peterselie als topping voor de tortilla.