***Gazpacho met tomatensorbet en basilicum*** 8 personen

*Gazpacho* :

* 400 gr tomaten, gehalveerd
* 1 teentje knoflook
* 100 gr rode paprika, zonder zaadjes
* 65 gr komkommer geschild in stukken
* 40 gr paneermeel
* 30 gr olijfolie
* 5 gr frambozenazijn
* 50 gr koud water
* Snuifje zout
* Snuifje zwarte peper
* ½ koffielepel worcestersaus

*Sorbet* :

* 3 rijpe tomaten, ontveld, zonder zaadjes, in stukken, apart ingevroren in enkele laag
* 1 eiwit
* 4 verse basilicumblaadjes, in stukjes getrokken
* Snuifje zout
* 20 gr tomatenpuree



**Gazpacho :**

Plaats tomaten, knoflook, paprika en komkommer in de mengbeker ***30sec/snelheid 5***

Voeg het paneermeel toe ***2 min/snelheid 10.*** Voeg nu de overige ingrediënten toe :

***2 min/snelheid 10***. Giet dit in een fles en minstens 2 uur in de koelkast.

**Sorbet :**

Plaats de bevroren tomaten in de mengbeker en meng op ***turbo/2 sec/1 keer***. Duw ondertussen met de spatel het geheel naar beneden. Voeg het eiwit toe en mix

***1.30 min/snelheid 5*** met behulp van de spatel. Voeg de stukjes basilicum en zout toe en mix ***30sec/snelheid 4***.

Dien de gazpacho op in een glaasje, met een quenelle van de sorbet, versierd met blaadje basilicum.

**Chris Simoens-Van Gompel *advisor – demo – workshop Thermomix***

**

 0476 39 91 83 chriskookt simoens.chris@skynet.be [www.chriskookt.be](http://www.chriskookt.be)