



Hapjes

## **Frisse gazpacho van veldsla met geitenkaas**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

2 plakjes parmaham  
100 gram erwtjes (diepvries)  
125 gram veldsla  
1/2 komkommer  
1/2 lookteentje  
1 lente-uitje  
150 milliliters groentebouillon (koude)  
1 eetlepel balsamicoazijn (witte)  
50 gram geitenkaas (zachte)  
2 eetlepels olijfolie  
bladpeterselie (verse)  
munt (verse)  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Leg de plakken parmaham op een bakplaat met bakpapier en schuif in een voorverwarmde oven van 160 °C gedurende 15-20 minuten.

Blancheer de erwten gedurende 5 minuten en spoel af onder koud water.

Doe alle ingrediënten, behalve de geitenkaas, in een blender en mix tot een gladde soep, haal daarna door een zeef.

Verdeel de soep over de glaasjes en brokkel er wat geitenkaas en krokante parmaham over, kruid bij met peper en zout.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven  
Blender

