

Komkommergazpacho

Ingrediënten:

- 1 komkommer
- 3 dl groentebouillon
- 1 (rode) ui
- 1 teentje knoflook
- 4 eetlepels olijfolie
- 50 gram casinobrood
- zout, peper
- paar blaadjes munt

Bereiding:

- > Schil de komkommer, halveer hem in de lengte en verwijder zaad en vocht. Snijd het vruchtvlees in stukken en doe deze in een blender of foodprocessor.
- > Pel de ui, snijd deze in stukjes. Pel de knoflook, snijd hem in vieren. Week het ontkorste casinobrood in een beetje water, knijp het vocht eruit en maak het wat kleiner.
- > Voeg bouillon, ui, knoflook, brood, zout, peper en munt naar smaak toe en pureer met de blender of foodprocessor alles tot een gladde massa.
- > Neem de gazpacho mee in een thermosfles en serveer hem in glaasjes met een stengel komkommer.

Rosé is een typische zomerwijn, al worden de mooie droge rosé's tegenwoordig bijna het hele jaar door gedronken. De jonge, fruitige, koel (9 - 11 °C) geschonken rosé's brengen direct de zon op tafel en dat is wat deze wijn zo populair maakt.

In de Provence wordt al 2600 jaar wijn gemaakt. Het is onduidelijk of de Feniciërs of de Grieken de eerste wijnstok in de Provence hebben geplant. De Griekse kolonisten hebben in ieder geval de wijngaarden geplant rondom de steden Massalia (Marseille) en Nike (Nice), Antipolis (Antibes). Hiermee is de Provence het oudste wijngebied van Frankrijk.

De rosé uit de Côtes de Provence is elegant, helder, droog, levendig en fruitig, maar zeker niet goedkoop. Deze rosé wordt gekoeld (8 - 10 °C) gedronken als aperitief. Het is niet, zoals vaak wordt gedacht, zomaar een 'terrasroseetje', daar is het te veel wijn voor. Deze wijn is juist heel geschikt om te drinken bij een picknick, brunch of lunch.

