

Gazpacho

En vacker och god kall tomatsoppa som har sina rötter i Spanien. Den baseras på färska tomater. För att förstärka färgen och smaken har vi även i passerade tomater. Matberedare eller mixer behövs för att göra soppan.

Det här behövs till 4 - 6 person(er):

6-8 st tomater (ca 600 g) färska
0,5 g gurka 200 g
1 st selleri stjälk
4 st bröd (ca 100 g) skivor vitt
1 st pepparfrukt finhackad röd spansk
2 st vitlöksklyftor, pressade
2 msk olivolja
1 burk tomater (ca 400 g) passerade
2 dl vatten
1,5 msk vinäger
1 tsk salt
1 st gurka hackad
1 st lök stor hackad röd
selleristjälkar
krutonger
ev basilikasås gräddfil smaksatt med basilika och vitlök

Gör så här:

1. Skär bort stjälkfästet och dela tomaterna. Skala gurkan om skalet är beskt. Skiva sellerin och gurkan. Skär bort kanterna från brödet.
2. Finfördela tomater, gurka, selleri, bröd, pepparfrukt och vitlök i matberedare.
3. Tillsätt olja, passerade tomater och vatten. Kör till en finfördelad tjock soppa. Smaka av med vinäger och salt. Tillsätt mer vatten om soppan verkar för tjock. Kyl den.
4. Dela stora selleristjälkar. Finhacka gurka och lök.
Servera tillbehören vid sidan om.