



Gazpacho

Ingredienser 4 portioner

0,5 st	gurka
1 st	grön paprika
600 g	tomater
1 st	liten gul lök
3 st	vitlösklyftor, hackade
1 st	skiva dagsgammalt vitt bröd
3 msk	sherryvinäger
1 msk	olivolja
7 dl	hönsbuljong, kall
	salt
	tabasco

Tillagning

1. Skala gurkan och skär alla grönsakerna i mindre bitar.
2. Mixa grönsakerna till fint hack. Tillsätt brödet i mindre bitar, vinäger, olja och buljong. Fortsätt mixa till en slät soppa. Smaka av med tabasco och salt. Låt smakerna mogna och soppan bli riktigt kall i kylan, några timmar eller över natten.
3. Häll upp soppan i glas, lägg i isbitar och strö över lite hackad paprika i olika färger. Eller gör olivisbitar: frys in mandel- eller sardellfyllda oliver som iskuber.

Tips: För att få rätten lite mer matig kan du bryna brödbitar i olivolja i en stekpanna och strö över soppan.