



## Svalkande gazpacho

### DAGENS LUNCH: -EN SVALKANDE GAZPACHO!

#### INGREDIENSER

500 g kvisttomater  
1 gurka  
2 spetspaprikor  
1/2 lök  
3 vitlöksklyftor  
1 röd chili (eller mindre om du inte gillar starkt)  
1 näve persilja  
1/2 stor eller 1 halvstor baguette  
3 msk olivolja  
3 msk vit balsamvinäger  
4-5 dl vatten  
Salt

#### GÖR SÅ HÄR

Hacka alla grönsaker.  
Spara 1/2 finhackad spetspaprika och lite persilja till garnering.  
Lägg alla grönsaker, två tjocka skivor från baguetten, persilja och häll vatten, olja och vinäger i en blender och mixa tills det är slätt.  
Smaka av med salt och ställ kallt.  
Skär upp resten av baguetten i tärningar och stek knapriga i olivolja.

Servera den kalla soppan garnerad med krutonger, lite paprikabitar och persilja.

*Supergott i värmen!*



MELLANSVENSKA ODLARE

## Svalkande gazpacho

### DAGENS LUNCH: -EN SVALKANDE GAZPACHO!

#### INGREDIENSER

500 g kvisttomater  
1 gurka  
2 spetspaprikor  
1/2 lök  
3 vitlöksklyftor  
1 röd chili (eller mindre om du inte gillar starkt)  
1 näve persilja  
1/2 stor eller 1 halvstor baguette  
3 msk olivolja  
3 msk vit balsamvinäger  
4-5 dl vatten  
Salt

#### GÖR SÅ HÄR

Hacka alla grönsaker.  
Spara 1/2 finhackad spetspaprika och lite persilja till garnering.  
Lägg alla grönsaker, två tjocka skivor från baguetten, persilja och häll vatten, olja och vinäger i en blender och mixa tills det är slätt.  
Smaka av med salt och ställ kallt.  
Skär upp resten av baguetten i tärningar och stek knapriga i olivolja.

Servera den kalla soppan garnerad med krutonger, lite paprikabitar och persilja.

*Supergott i värmen!*



MELLANSVENSKA ODLARE