



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 håll 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 ODLÄRE



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 håll 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 ODLÄRE



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 håll 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 ODLÄRE



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 håll 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 ODLÄRE