

Andalúz gazpacho – hideg zöldségleves



Hozzávalók (4-6 főre):

1 kg érett paradicsom
1 darab zöldpaprika (olasz típusú)
1 db uborka
2 gerezd fokhagyma
40 g előző napi kenyér
200 ml víz (kb. 1 pohár)
5 evőkanál ecet
6 evőkanál extra szűz olívaolaj
8 g só

Bevezető

Amikor kánikula van, a gazpacho szinte nélkülözhetetlen sok háztartásban. Ha frissen szedett paradicsommal dolgozol, az íze tényleg kivételes lesz. Minden családnak megvan a saját változata, de itt egy klasszikus andalúz recept. A turmixgép majd nem mindent elvégez helyetted.

Elkészítés

1 Előkészítés:

Mosd meg az összetevőket. Vágd fel a fokhagymát, a megtisztított zöldpaprikát és a paradicsomot kisebb darabokra.

2 Turmixolás:

Tedd a darabokra vágott zöldségeket a turmixgépbe. Add hozzá az olívaolajat, az ecetet, a sót, a kenyérdarabokat és a vizet. Turmixold simára, amíg a kívánt állagot el nem éred.

3 Szűrés

Szűrd le a levest egy finom szűrőn, hogy krémesebb, homogénebb legyen.

4 Hűtés

Tedd a gazpachót a hűtőbe, és tálald **jéghidegen.**

Tálaláshoz opcionális: uborka-, paradicsom-díszítés, pirított kenyérdarabok, csilipaprika