

Andalus Gazpacho

Toplam 140 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 7 dk

6 kişilik

Kolay

~190 kcal

Açılış 4/10

Andalus gazpacho, olgun domates, salatalık, yeşil biber, sarımsak, bayat ekmek, zeytinyağı ve sirkeyi soğuk çorbaya dönüştürür.

Malzemeler

- 1 kg Olgun domates
- 1 adet Salatalık
- 1 adet Yeşil biber
- 2 diş Sarımsak
- 60 gr Bayat ekmek içi
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı Şeri sirkesi
- 1 su bardağı Soğuk su
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Bayat ekmek içini soğuk suyla 5 dakika yumuşatın.
- Domates, salatalık, yeşil biber ve sarımsağı doğrayın.
- Sebzeleri yumuşamış ekmek, şeri sirkesi ve tuzla blendera alın.
- Zeytinyağını önce arkadan 2 dakika pürüzsüz çekin.
- Gazpachoyu buzdolabında 2 saat soğutun.
- Servisten önce karıştırıp soğuk kaselere paylaşın.

PÜF NOKTASI

Gazpachoyu iki saat soğutmak domates ve sirke tadını daha dengeli yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Küp salatalık, zeytinyağı ve kızarmış ekmekle soğuk kaselerde servis edin.

Alerjenler

Gluten