

Andaluz Gazpacho

Toplam 145 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 5 dk

6 kişilik

Orta

~140 kcal

Açılış 14/10

Gazpacho, olgun domates, biber, salatalık, ekmeğe, sirke ve zeytinyağı ile soğuk çorba haline getiren Endülüs yaz klasığıdır.

Malzemeler

- 6 adet Olgun domates
- 1 adet Kırmızı biber
- 1 adet Salatalık
- 1 dilim Bayat ekmeğin içi
- 1 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Üzüm sirkesi
- 5 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 su bardağı Soğuk su
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Domates, biber ve salatalığı 1ri doğrayın.
2. Ekmeğin içini 5 dakika soğuk suda yumuşatın.
3. Sebzeleri sarımsak ekmeğe, sirke ve tuzla blendera alın.
4. Zeytinyağına önce akı taneleri ekleyip pürüzsüz çekin.
5. Kırmızı soğuk suyla açtığınız tuz ve sirkeyle ayarlayın.
6. Gazpachoyu en az 2 saat buzdolabında soğutun.

PÜF NOKTASI

Çorbayı en az 2 saat soğutmak sebze tatlarının birleşmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Küçük kaselerde zeytinyağı doğranmış salatalık ve krutonla sunun.

Alerjenler

Gluten