

Sevilla Gazpacho

Toplam 140 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 5 dk

6 kişilik

Orta

~135 kcal

Açılış 14/10

Gazpacho, olgun domates, biber, salatalık ekmek, sarımsak zeytinyağı ve sirkeyi soğuk İspanyol çorbasında buluşturur.

Malzemeler

- 1 kg Domates
- 1 adet Salatalık
- 1 adet Kırmızı biber
- 2 dilim Bayat ekmekek
- 2 diş Sarımsak
- 5 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı Elma sirkesi
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Ekmeği 5 dakika soğuk suda yumuşatın.
2. Domates, salatalık ve biberi iri doğrayın.
3. Sebzeleri ekmekek, sarımsak zeytinyağı sirke ve tuzla blenderdan geçirin.
4. Kıvamı gerekirse soğuk suyla açın.
5. Gazpacho'yu 2 saat buzdolabında soğutun.
6. Serviste zeytinyağı ve küçük sebze küpleri ekleyin.

PÜF NOKTASI

Çorba'yı en az 2 saat soğutmak domates asidini dengeler ve lezzeti toplarlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Küp salatalık biber ve zeytinyağı gezdirerek buz gibi servis edin.

Alerjenler

Gluten