

Tálalás: **2 főre**

Előkészítés: **15 perc**

Elkészítés:

Kohári Éva

GAZPACHO – SPANYOL PARADICSOMLEVES

Ahány ház, annyi gazpacho, vagyis jéghideg zöldséges paradicsomleves. A legfőbb oka, amiért én kedvelem ezt a levest, hogy zöldségpucolással együtt 10 perc alatt elkészül. Süssünk hozzá ropogós héjú, gluténmentes kenyeret, vagy bagettet, a levest pedig jól hűtsük le. Ami nem hiányozhat a gazpachoból, az a paradicsom és a nyers uborka. A többi hozzávalót ízlés szerint variálhatjuk.

HOZZÁVALÓK

4 db érett paradicsom
fél db kígyóuborka
fél db piros kaliforniai paprika
fél db kápia paprika
1 db apró lilahagyma
2 gerezd fokhagyma
5 levél friss bazsalikom
ízlés szerint só
1 nagy csipet frissen őrölt feketebors
ízlés szerint chili
3 evőkanál Auchan olívaolaj
1 evőkanál Auchan almaecet
1 szelet gluténmentes kenyér

HOZZÁVALÓK A TÁLALÁSHOZ

ízlés szerint gluténmentes kenyér vagy bagett

ALLERGÉNEK

1. A paradicsomok tetején ejtsünk kicsi kereszt alakú bemetszést, tegyük forrásban lévő vízbe és főzzük így kb. fél percig. Egy tálba készítsünk hideg vizet, szedjük át ebbe a paradicsomokat. Hagyjuk pár percig a hideg vízben, így a bőre szinte magától lejön.
2. A zöldségeket tisztítsuk meg és vágjuk őket apró kockára.
3. A tálaláshoz érdemes félrerakni az aprított zöldségekből.
4. Turmixoljuk a zöldségeket kívánt állagúra. A levest készíthetjük teljesen egyneműre, de van, aki kissé darabosan szereti. Tegyük a turmixba a zöldségek mellé a gluténmentes kenyeret, az olajat, almaecetet és a fűszereket, majd pörgessük át így újra.
5. Tálaljuk jól lehűtve a félretett zöldségekkel és friss kenyérrel.

Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!