

GAZPACHO

Svalkande sommarsoppa

INGREDIENSER

5 dl gazpacho:

- 1 slanggurka
- 1 grönt äpple
- 1 grön paprika
- 2 vitlöksklyftor
- 8 basilikablåd
- 1 dl kallpressad rapsolja
- 250g cocktailtomater, valfri färg
- 2 selleristjälkar
- Salt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och kärna ur gurka och äpple. Skär i bitar. Kärna sedan ur paprikan och skala vitlöksklyftorna.
2. Mixa gurka, äpple, paprika, vitlök, basilika och rapsolja till en slät soppa och smaka av med salt. Kyl i minst 30 minuter.
3. Dela tomaterna på mitten och hacka selleristjälkarna.
4. Häll upp den färdiga gazpachon i djupa skålar och toppa med tomater och selleri. Vill du ha den ännu lite matigare lägg till fetaost och/eller krutonger.
5. Servera kall. Bon appétit!