

Gazpacho

(kold tomatsuppe)

Det skal du bruge:

250 gram tomater

½ agurk

1 rød peberfrugt

1 fed hvidløg

20 gram brød

1 spsk. æbleeddike (eller almindelig eddike)

2 spsk. olivenolie

½-1 tsk. sukker



Sådan gør du:

- 1) Fjern den grønne del af tomaten, hvor stilken har siddet.
- 2) Fjern stilken og kernerne fra peberfrugt og pil hvidløgene.
- 3) Skær tomater, peberfrugt, agurk og brød i grove tern.
- 4) Kom det hele i en blender og blend til konsistensen er cremet og ensartet.

Sæt suppen på køl, indtil den skal serveres. Suppen serveres koldt, evt. med lidt flutes til.