

Andaluz Gazpacho

Toplam 145 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Orta

~140 kcal

Açılış 14/10

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

Malzemeler

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

Yapılışı

- Domates, biber ve salatalığı doğrayın.
- Ekmekek içini 5 dakika soğuk suda yumuşatın.
- Sebzeleri sarımsak, ekmekek, sirke ve tuzla blendera alın.
- Zeytinyağı ile karıştırarak pürüzsüz çekin.
- Kıvama gelene kadar soğuk suyla açın ve sirkeyle ayarlayın.
- 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