

Sevilla Gazpacho Andaluz

Toplam 140 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~150 kcal

Gazpacho Andaluz, domates, biber, salatalık, sarımsak, ekmeğe, sirke ve zeytinyağı ile soğuk çorbaya çeken ferah bir yaz klasiğidir.

Malzemeler

- 6 adet Domates
- 1 adet Salatalık
- 1 adet Kırmızı biber
- 2 dilim Bayat ekmeğe
- 1 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Üzüm sirkesi
- 5 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Domates, salatalık ve biberi iri doğrayın.
2. Sebzeleri ekmeğe, sarımsak, sirke ve zeytinyağıyla blendera alın.
3. Karşılıklı pürüzsüz olana kadar çekin.
4. Gazpachoyu buzdolabından az 2 saat soğutun.
5. Soğuk çorbaya zeytinyağı ve küçük garnitürlerle servis edin.

PÜF NOKTASI

Çorbayı en az 2 saat soğutmak sirke ve domates tadını artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Küp salatalık, zeytinyağı ve kızarmış ekmeğe soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten