

GAZPACHO FRA ANDALUSIA

1 boks hakkede tomater

½ chili

1 løk

1 – 2 fedd hvitløk

½ agurk

½ gulrot

1 stilk stangselleri

1 dl tomatjuice

en klunk olivenolje

1 dl vann

½ ss eddik

litt salt og pepper

(finhakket persille til å drysse over suppen når den serveres, og mer vann for å regulere konsistensen på suppen)

Slik gjør du:

Vask grønnsakene og del dem opp. Kjør alle ingrediensene i blender og sett suppen i kjøleskapet. Ved servering strør du over persillen

Veldig godt med hvitløkskrutonger!

Bon appetit!