



Detta är ett lågkalorirecept, vilket kan innebära att allt i förpackningen inte används. Följ receptet noggrant för att varje portion ska hålla sig under 550 kcal.



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Gazpacho med rostad paprika, fetaost, gräslök och surdegssbröd

Gazpacho

Röd paprika 1 st
Cocktailtomater 250 g
Vitlök 1 klyfta
Gul lök 1 st
Kons. körsbärstomater 1 förp
Gurka ½ st
● Rödvinvinäger 1 msk
● Olivolja ½ msk
Rökt chilimix ¼ förp
● Socker ½ tsk
● Salt 1 tsk
● Vatten ½ dl

Till servering

Surdegspavé 2 st
Gräslök 20 g
Fetaost 50 g
Frömix 1 förp

Att ha hemma ●

Olivolja, Rödvinvinäger,
Salt, Socker,
Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Gazpacho:** Halvera och ta bort kärnhuset ur röd paprika. Halvera cocktailtomat och hacka vitlök och gul lök. Lägg allt i en rymlig ugnform (ca 20x30 cm) tillsammans med konserverade körsbärstomater och rosta högt upp i ugnen ca 15 min. Ta ut och låt svalna något (se tips!).
3. **Till servering:** Tillaga surdegspavé enligt anvisning på förpackningen. Strimla gräslök och tärna fetaost.
4. Hetta upp en torr och het stekpanna och rosta frömix, tills det har fått fin färg.
5. **Gazpacho:** Skär gurka i mindre bitar och lägg i en bunke med höga kanter. Tillsätt de rostade grönsakerna, rödvinvinäger, olivolja, rökt chilikrydda, socker, salt, lite nymald svartpeppar och vatten. Mixa ihop med stavmixer och smaka av med lite rödvinvinäger och salt.
6. Servera gazpacho i djupa skålar och toppa med fetaost, frömix och gräslök. Servera med surdegspavé.

TIPS! Är det en varm sommardag, låt den svalna helt och mixa soppan med några isbitar.