



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Snabb gazpacho med fetaost- och böntopping

Gazpacho

Rödlök ½ st
Tomat 2 st
Röd paprika 1 st
Tomatsoppa 1 förp
Chili flakes
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Socker 1 tsk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Vatten

Tillbehör

Surdegspavé ½ förp
Svarta bönor 1 förp
Fetaost 50 g
Bladpersilja 10 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. Värm surdegspavé mitt i ugnen enligt anvisning på förpackningen. Brödet som blir över går bra att frysa in!
3. **Gazpacho:** Klyfta rödlök, tomat och röd paprika. Lägg allt i en mixerbunke och mixa försiktigt med stavmixer till en slät soppa.
4. Tillsätt vitvinsvinäger, olivolja, socker och salt. Rör ner väl kyld tomatsoppa. Smaka av med lite salt och chili flakes. Späd eventuellt med lite vatten till önskad konsistens.
5. **Tillbehör:** Häll av och skölj svarta bönor. Lägg upp bönor och smulad fetaost i skålar.
6. Finhacka bladpersilja och strö över soppan. Servera gazpachon kall (eller varm hastigt i en kastrull) tillsammans med nygräddat bröd. Toppa med smulad fetaost och svarta bönor.

TIPS! Med färdiglagad tomatsoppa som grund gör du snabbt en smakrik middag!