



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 20 - 30 min

👤 2 PORTIONER

ca-al45

Gazpacho med rostad paprika och fetaosttopping

Gazpacho

Rostad paprika ¾ burk
 Snackgurka 1 st
 Tomat 1 st
 Bananschalottenlök ½ st
 Vitlök 1 klyfta
 Srirachasås ½ förp
 🏠 Vatten 1 dl
 🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
 🏠 Olivolja 1 ½ msk
 🏠 Salt ½ tsk

Fetaosttopping

Svarta bönor 1 förp
 Rostad paprika ¼ burk
 Bananschalottenlök ½ st
 Bladpersilja 20 g
 Fetaost 50 g

Till servering

Surdegspavé 2 st
 Mandelspån 15 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Värm surdegspavé mitt i ugnen enligt anvisning på förpackningen.
2. **Gazpacho:** Häll av rostad paprika. Skär hälften av paprikan i mindre bitar (spara resten till steg 4). Skär snackgurka och tomat i mindre bitar. Finhacka bananschalottenlök och vitlök.
3. Lägg alla skurna grönsaker, vatten, vitvinsvinäger, olivolja, srirachasås och salt i en rymlig bunke. Mixa allt till en slät soppa med stavmixer. Smaka eventuellt av med lite mer salt.
4. **Fetaosttopping:** Häll av och skölj svarta bönor. Tärna rostad paprika smått. Finhacka bananschalottenlök och bladpersilja. Smula fetaost. Blanda allt i en skål.
5. Servera gazpachon kall (eller värm hastigt i en kastrull) tillsammans med nygräddat bröd. Toppa med fetaosttopping och mandelspån (se tips!).

TIPS! Rosta gärna mandelspån hastigt i en torr och het stekpanna!