



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## 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!