



Detta recept är ett samarbete med ViktVaktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVaktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvaktarna.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 20 - 30 min 👤 2 PORTIONER

Points®värde per portion

10

Rostad gazpacho med fetaost, gräslök och surdegsbröd

Gazpacho

Röd paprika 1 st
Cocktailtomater 250 g
Vitlök 1 klyfta
Gul lök 1 st
Kons. körsbärstomater 1 förp
Gurka ½ st
Rökt chilikrydda ¼ förp
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
🏠 Olivolja ½ msk
🏠 Socker ½ tsk
🏠 Salt 1 tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Vatten ½ dl

Till servering

Surdegsfavé 1 st
Gräslök 20 g
Fetaost 50 g
Frömix, (20 g) ½ förp

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 surdegsfavé 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, vitvinsvinäger, olivolja, rökt chilikrydda, socker, salt, lite nymald svartpeppar och vatten. Mixa ihop med stavmixer och smaka av med lite vitvinsvinäger och salt.
6. Servera gazpacho i djupa skålar och toppa med fetaost, frömix och gräslök. Servera med surdegsfavé.

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