

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

GAZPACHO



4 personer:

- 800 g röda tomater (väl mogna och smakrika)
- 1 röd spetspaprika
- 1/2 gurka
- 1 röd chili
- 1 vitlöksklyfta
- 1 schalottenlök
- 1/2 dl olivolja
- Ca 2 dl vatten
- 2 msk koncentrerad grönsaksfond
- 2 msk sherryvinäger (funkar även både med vitvins- och äppelcidervinäger)
- 1 eller ett par nypor strösocker
- salt
- svartpeppar

Garnering/ topping (förslag):

- Tunt skivad gurka
- Finhackade tomater
- Räkor med några droppar citron
- Smörstekta brödkrutonger
- Dillkvist

Gör så här:

1. Dela tomaterna, paprikan, chilin och kärna ur. Grovhacka sedan.
2. Skala och kärna ur en halv gurka. Grovhacka.
3. Skala schalottenlök och vitlök. Finhacka.
4. Blanda allt med olivolja, vinäger, en nypa socker, salt och peppar i en skål. (Var lite försiktig med socker, salt och peppar här, bättre smaka av med mer senare). Ställ blandningen i kyl att dra 1 timma.
5. Mixa allt slätt och tillsätt grönsaksfond och vatten till önskad konsistens. Sila soppan genom finmaskig sil.
6. Smaka av soppan och tillsätt eventuellt mer kryddor efter tycke och smak.
7. Ställ i kyl tills det är dags för servering.

Servering i glas som på bilden:

1. Tärna vitt bröd till krutonger och stek frasigt gyllenbruna i smör.
2. Dela och kärna ur ett par tomater som du finhackar.
3. Skala räkorna och droppa på lite citron.
4. Mandolina gurka i tunna skivor som du klär ena kanten på glaset (gärna kylda) med.
5. Häll upp den kalla soppan och toppa med de finhackade tomaterna, några räkor och krutonger. En dillkvist på toppen är väl heller aldrig fel.