



GAZPACHO

INGREDIENSER

- 1 kg päron- eller kvisttomater, delade i 4 bitar
- 1 grön paprika, grovhackad
- 1 liten klyfta vitlök, krossad
- 200 ml olivolja
- 50 ml vitvinsvinäger
- Salt och peppar
- Valfritt: 10 g NUTRIWAY All Plant Protein
- Valfritt: ciabatta, skivad
- Valfritt: gurka och röda samt gula paprikor, tärnade

TILLAGNING

1. Lägg tomaterna, den hackade gröna paprikan och den krossade vitlösklyftan i en mixer, och mixa i 5 minuter eller tills grönsakerna är komplett finfördelade.
2. Sila av gazpachon i blandskålen med hjälp av en chinoissil för att avlägsna eventuella fasta bitar.
3. Häll tillbaka gazpachon i mixern, och tillsätt oljan, vinägern och saltet samt (valfritt) NUTRIWAY All Plant Protein. Mixa igen.
4. Krydda gazpachon enligt tycke och smak, och tillsätt lite vatten för en tunnare konsistens om du vill. Servera och njut!