

GAZPACHO MED VITLÖKSSTEKT SCAMPI

4 personer
1 röd paprika
½ gul lök
1 stjälk blekselleri
3 väl mogna tomater
½ gurka
2 vitlöksklyftor
1 liten bit färsk chilifrukt
1 msk grovt salt
½ dl god vinäger
1 dl olivolja
1 vitlöksklyfta
scampistjärtar

En väldigt enkel och fräsch sommarsoppa. Kan serveras som aptitretare eller förrätt.

GÖR SÅ HÄR

Skär alla grönsakerna i centimeterstora bitar, finhacka vitlök och chili.

Lägg allt i en bunke och tillsätt salt, vinäger och olja. Låt stå kallt och marinera. (Bästa resultatet blir om det kan stå kallt över natten). Mixa i matberedare eller med mixerstav.

Gazpacho är gott att servera till scampistjärtar som steks hastigt i het panna med en krossad vitlöksklyfta. Skulle vätska saknas tillsätt tomatjuice. Serveras i soppskål med en god brödbit till.