



Billedet kan afvige noget fra opskriften

# Hurtig gazpacho med surdejsbrød, fetaost og cannellini bønner

## Gazpacho

1 stk skoleagurk  
1 stk rød peber  
1 stk skalotteløg  
1 fed hvidløg  
2 stk tomater  
½ stk rød chili  
1 pose tomat sauce  
2 spsk hvidvinseddike  
2 spsk olivenolie <sup>b</sup>  
1 dl vand <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

## Tilbehør

2 stk brød  
1 dåse cannellini bønner  
1 pakke feta  
½ pk bredbladet persille

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Forberedelse:** Læs opskriften igennem. Tag alle ingredienserne frem og skyl de grøntsager, der bør skylles. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
- 2. Gazpacho:** Skræl agurk, fjern kernerne fra peberfrugt og halvér løg og tomat. Kom det i en blendeskål sammen med hvidløg, chili (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt), tomat sauce, vineddike, olivenolie og vand. Blend det hele glat og smag til med salt og peber. Stil suppen i køleskabet indtil servering.
- 3. Tilbehør:** Varm brødet i ovnen ca. 5 min. Dræn cannellini bønner og skyl dem i koldt vand. Kom bønner og smuldret fetaost i skåle. Skyl og hak persille fint.
- 4. Servering:** Top den kolde gazpacho med smuldret fetaost og bønner og et drys persille. Servér sammen med lunt brød.