



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gazpacho med fetaost, gressløk og multibrød

Gazpacho

1 stk rød paprika
 2 stk tomater
 1 stk hvitløksfedd
 1 stk gul løk
 1 boks hakkede tomater
 ½ stk agurk
 1 pose hvitvinseddik 15ml
 ½ pakke røkt chilimix
 ½ ss olivenolje ^B
 ½ ts sukker ^B
 ½ ts salt ^B
 ½ dl vann ^B

Brød

2 stk rustikke multibrød

Til servering

1 pakke gressløk
 50 g fetaost
 1 pose kjernemiks
 1 ts pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
3. **Gazpacho:** Del paprikaene i to og fjern frø og stilk. Del tomatene i to, skrell og finhakk hvitløk og gul løk. Ha det hele over i en romslig ildfast form sammen med de hakkede tomatene. Stek høyt i ovnen i ca. 15 minutter, til grønnsakene er møre og gylne. Ta formen ut av ovnen og la grønnsakene avkjøles litt.
4. **Brød:** Tilbered multibrøene som anvist på pakken.
5. **Til servering:** Kutt gressløken i tynne ringer og smuldre fetaosten i mindre biter. Varm en tørr stekepanne til høy varme og stek kjerneblandingen i ca. 2 minutter, til den er lett gyllen.
6. **Gazpacho, fortsettelse:** Kutt agurken i mindre biter og ha dem i en høy bolle. Tilstett de ovnsstekte grønnsakene, eddiken, olivenoljen, røkt chilimix, sukkeret, saltet, vannet og litt pepper. Kjør alt jevnt med stavmikser til en glatt, kremet suppe. Smak eventuelt til med litt ekstra salt.
7. **Servering:** Fordel gazpachoen i dype skåler og topp med fetaosten, kjernemiksen og gressløk. Server de nystekte brødene til retten.