Gaspacho

05.09.2017 16:20 par Jan Boesch

Ingrédients pour env. 2 personnes :

3 tomates
1 concombre
1 poivron
1/2 piment
1 oignon
1 gousse d'ail
3-4 CS huile d'olive
2 tranche de pains (mie)
1 CS de vinaigre (mangue, Xerès ou autre)

Couper les légumes en rondelles, ajouter l'oignon et l'ail et passer le tout au mixer.

Incorporer une mie de pain, une partie du piment (selon goûts), l'huile d'olive et le vinaigre et mixer à nouveau.

Saler et poivrer.

Mettre au frigo pendant 2 heures au moins.

Avant de servir, toaster le second pain, en faire des bouts relativement petits et les déposer sur le gaspacho avant de servir. Ajouter éventuellement de la basilic ciselé.