

Gazpacho med persille- og græskarkernedrys

Tilberedningstid ca. 30 minutter

- 1 bakke tomater på gren (i tern)
- 1 løg (groft hakket)
- 2 fed hvidløg (1 groft hakket – 1 finthakket)
- 1 agurk (i tern)
- 1 rød peberfrugt (i tern)
- ½ citron (reven skal og saft)
- 1 pose græskarkerner
- ½ pakke pitabrød
- ½ chili (finthakket)
- ½ bundt persille (hakket)
- Tjek, at du selv har: Olivenolie, havsalt, sort peber og eddike (fx hvidvinseddike)

1. Skyl og klargør alle grøntsagerne.

2. Vend tomater, løg, groft hakket hvidløg, agurk og peberfrugt sammen i en skål. Tilsæt revet skal og saft af ½ citron. Stil det på køl, imens du forbereder de næste punkter.

3. Rist græskarkernerne gyldne på en tør pande. Rengør panden.

4. Lun pitabrødene på en brødrister eller i mikroovnen.

5. Kom de kolde grøntsager i en blender, og kør dem til en lidt grov suppe. Tilsæt evt. lidt vand. Smag til med olivenolie (ca. ½ dl), eddike, salt, peber og chili.

Servering

Server suppen iskold, og drys med sprøde græskarkerner og persille. Spis lune pitabrød til.

