

Gazpacho

3 portioner

2 spsk. Olie

¼ finthakket løg

½ fed hakket hvidløg

4-5 tomater eller en dåse flåede

1 rød peberfrugt uden kerner og i mindre stykker

¼ agurk uden kerer og i mindre stykker

1 dl grøntsagsbouillon salt og peber

2 spsk. olivenolie



Løg og hvidløg sautes i olien i 1-2 min. Uden at få farve.

Alle ingredienser blendes til passende tyk konsistens.

Smages til med salt peber og olie.

Ønskes en tyndere suppe, kan den spædes med mere bouillon.

Kan spises kold f.eks med en bolle eller et stykke rugbrød.