GAZPAZHO



Tämä helppotekoinen tomaattikeitto sopii kuumaan kesäpäivään. Gazpachon ohje vaihtelee sen mukaan, missä osassa Espanjaa ollaan – tämä resepti perustuu andalusialaiseen versioon. Tarjoa se keittolautasilta, jotka on koristeltu hienoksi pilkotuilla kasviksilla, tai laseista, kuten espanjalaisissa ravintoloissa ja baareissa tehdään. Gazpachoa on kuvattu nestemäiseksi salaatiksi, ja sitä se onkin.



|  |
| --- |
| **MAIDOTON, KANANMUNATON JA PÄHKINÄTÖN****Valmisteluaika:** 15 minuuttia + viilennys**4-6 hengelle**  |
| 1 kg | Tuoreita, kypsiä tomaatteja kuorittuna ja neljään osaan leikattuna |
| ½  | pientä Sipulia neljään osaan leikattuna  |
| ½ | Vihreää tai punaista paprikaa neljään osaan leikattuna ja siemenet poistettuna  |
| 1 | Kurkku kuorittuna, neljään osaan leikattuna ja siemenet poistettuna  |
| 2 | Valkosipulinkynttä kuorittuna ja halkaistuna |
| 1 ½ dl  | Oliiviöljyä |
| 1  | Pieni päivän vanha sämpylä tai paksu leipäviipale (noin 55 g) vedessä liotettuna |
| 3 rkl  | Viinietikkaa |
|  | Kunnon ripaus sokeria |
| ( ½  | Punaista tai vihreää chilipaprikaa pilkottuna ja siemenet poistettuna) |
|  | Suolaa ja vastajauhettua mustapippuria |
|  | (jäävettä keiton ohentamiseen) |
| **KORISTELUUN** |
|  | Mitä tahansa seuraavista: pieniä krutonkeja, pieneksi kuutioituja tomaatteja, punaista ja vihreää paprikaa, kurkkua, sipulia tai silputtua tuoretta persiljaa |
| 1. Soseuta monitoimikoneessa tomaatit, sipuli, paprika, kurkku, valkosipuli, oliiviöljy, leipä (purista vesi ensin pois), viinietikka, sokeri ja chili. Käytä konetta minuutti tai kunnes seos on tasaista. Mausta maun mukaan suolalla ja pippurilla. Anna keiton olla kylmässä vähintään 2 tuntia ennen tarjoilua ja ohenna sitä tarvittaessa kylmällä vedellä.
2. Tarjoa keitto haluamallasi tavalla koristeltuna. Voit myös asetella lisäkoristeet pöydälle pieniin kulhoihin ja antaa ruokailijoiden itse valita omansa.
 |
| TARJOILUEHDOTUSJos voit käyttää kananmunia, hieman hienoksi pilkottua, kovaksikeitettyä munaa on viehättävä koriste.  |
| **GLUTEENITON myös maidoton, kananmunaton ja pähkinätön****Valmista keitto ohjeen mukaan**, mutta käytä gluteenitonta sämpylää ja korvaa koristeena käytetyt krutongit jollain muulla.  |
| VARO, chiliä, sillä se ei sovi kaikille. Jätä pois, jos asia epäilyttää.  |