

Opskrift på gazpacho fra "Turen går til Costa del Sol", Politikens Forlag, 1995.

Lav Deres egen gazpacho

Mange rejsende, der besøger Costa del Sol, vender hjem med varme minder om en iskold, lækende tomatsuppe. Selv om den berømte gazpacho-suppe nu engang smager bedst i sydspanske omgivelser, har mange lyst til at genopfriske den gastronomiske oplevelse derhjemme. Og på en varm dansk sommerdag er De sikker på succes hos gæsterne ...

Gazpacho andaluz kan tilberedes på flere måder, men alle varianter indeholder tomater og grøn peber. Prøv denne opskrift til seks portioner:

I en skål blandes finthakkede friske grønsager: fire store tomater, en grøn peber, en agurk, et løg og to fed hvidløg. Blandingen tilsættes et par skiver franskbrød[®] opblødt i vand, to spiseskefulde olivenolie, to teskefulde salt, lidt stødt peber og to spiseskefulde vineddike. Blandingen spædes op med vand eller tomatjuice, men pas på at suppen ikke bliver for tynd.

Herefter dækkes suppen til og anbringes i et køleskab i mindst tre timer. Før servering kan der drysses små terninger af ristet franskbrød, agurketerninger og hakket grøn peber på den færdige gazpacho.

God appetit!

Vi kan bedst lide, når vi blender suppen, men den kan også spises ublandet.

Vi bruger aldrig grøn peber men altid rød eller gul peber, da de er mindre skarpe end den grønne. Vi benytter heller ikke hvidløg og drysser ikke små terninger af ristet franskbrød, agurketerninger og hakket grøn peber på den færdige gazpacho.

Vi bruger altid tomatjuice i stedet for vand.

Disse tilføjelser til opskriften er således vores personlige valg.