

Fyldig Gazpacho med Chorizo, Flutes & Ristede Kikærter

Tilberedelsestid: ca. 30 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
1 stk	Chorizoring, mild
1 stk	Flutes
4 skive	Toastbrød
2 ds	Hakkede tomater, øko
1 ds	Tomatpuré
2 stk	Agurker
2 stk	Peberfrugter
1 stk	Løg
1 ds	Kikærter
3 fed	Hvidløg

	DET SKAL DU SELV HAVE
8 spsk	Olivenolie
4 spsk	Vineddike
1 tsk	Sukker (tsk)
1 tsk	Paprika (S)
2 dl	Vand (dl.)
	Fedtstof til stegning
	Salt & Peber

Tilberedning:

Tænd ovnen på 200 grader.

Fjern kanterne fra toastbrødet og skær resten i grove tern. Læg brødet i blød i lidt vand i 10 min.

Skær chorizoen i tynde skiver og rist dem på en pande til de bliver sprøde.

Hæld vandet fra kikærterne og rist dem på en pande sammen i lidt olie i ca. 5 minutter til de er sprøde. Krydder med salt og peber.

Rengør grøntsagerne, skræl agurken og fjern kernerne. Snit agurk, peberfrugt og løg i grove stykker. Kom alle grøntsager, hvidløg, dåsetomater og tomatpuré sammen med brødet i en blender eller brug en stavblender.

Blend det til en lind masse. Tilsæt olie, eddike, sukker, paprika og vand indtil suppen får en lind konsistens. Smag suppen til med salt og peber.

Lun flûtes i ovnen.

Servér gazpachoen med chorizo, ristede kikærter og flutes.

Velbekomme

TIP: Man kan også Servere hakket kogt æg som topping. Det giver også en god smag.