

İspanyol Gazpacho

Ferahlatıcı Spanish Gazpacho - taze sebzelerle dolu soğuk domates çorbası, yaz için mükemmel. Kolay 25 dakikalık otantik Andalusian tarifi.

25 min

HAZIRLIK

25 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

- 2.2 libre domates
- 1 sivri biber
- 1 salatalık
- 2 diş sarımsak
- 1.7 ons zeytinyağı
- 1.6 ons ekmek
- 8.5 ons su
- 1.6 ons tuz
- 1 ons kırmızı şarap sirkesi

Yapılışı

1

Ekmek tabanını hazırlayın

1.7 oz ekmeği küçük parçalara ayırın ve büyük bir kaseye koyun. Ekmeği tamamen kaplayacak kadar soğuk su ekleyin. Ekmek tamamen yumuşayıp dağılana kadar 10 dakika bekletin.

2 Sebzeleri hazırlayın

2.2 lb domatesi çekirdeklerinden arındırın ve büyük parçalar halinde kabaca doğrayın. 1 salatalığı soyun ve kabaca doğrayın. 1 kırmızı dolmalık biberin çekirdeklerini çıkarın ve kabaca doğrayın. 2 diş sarımsağı soyun.

3 Ekmeği süzün

Islatılmış ekmeği ellerinizle sıkarak fazla suyu çıkarın, sonra ince ağızlı süzgeçte süzün. Mümkün olduğunca fazla sıvıyı çıkarmak için sıkıca bastırın - ekmek bir arada durmalı ama damlamıyor olmalı.

4 Gazpacho'yu karıştırın

Süzülmüş ekmeği, doğranmış domatesleri, salatalığı, kırmızı biberi ve sarımsakları blender veya mutfak robotuna ekleyin. 8.5 oz zeytinyağı ekleyin ve tamamen pürüzsüz olup parça kalmayıncaya kadar yüksek hızda 2-3 dakika karıştırın.

5 Baharatlayın ve süzün

Blender'a 1.6 oz sherry sirkesi ve 1 oz tuz ekleyin. Karışması için 30 saniye karıştırın. Karışımı ince ağızlı süzgeçten büyük bir kaseye dökün, tüm sıvıyı çıkarmak için katıları kaşığın arkasıyla ezin.

6 Soğutun ve servis edin

Süzülmüş gazpacho'yu örtün ve iyice soğuyana kadar en az 3 saat buzdolabında bekletin. Tadına bakın ve gerektiğinde tuz ve sirkeyi ayarlayın. Soğutulmuş kaselerde doğranmış sebzeler veya üzerine zeytinyağı damlası ile servis edin.

Besin Değerleri

190	4g	18g	12g	3g	8g	92mg
KALORI	PROTEİN	KARBONHİDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Bulabileceğiniz en olgun, en lezzetli domatesleri kullanın - bu olağanüstü gazpacho'nun anahtarıdır.

Hazırlık boyunca çorbanın soğuk kalması için karıştırmadan önce tüm malzemeleri soğutun.

En pürüzsüz doku için karışımı ince ağızlı bir süzgeçten geçirin, katıları kaşığın arkasıyla ezin.

Soğutma lezzetleri köreltebileceği için servis etmeden hemen önce tadına bakın ve baharatını ayarlayın.

Ekstra derinlik için ekmek karışımının karıştırmadan önce 15 dakika beklemesini sağlayın.

Renkli garni olarak kullanmak için karıştırmadan önce ince doğranmış sebzelerin bir kısmını ayırın.

Metalik tat oluşmasını önlemek için metal yerine cam kaplarda saklayın.

En iyi lezzet ve gıda güvenliđi için 2-3 gün içinde tüketin.

petitegourmets.com