گازپاچو؛ سوپ سرد مخصوص روزهای گرم

10 خرداد 1405

گازپاچو یکی از محبوب‌ترین غذاهای تابستانی اسپانیاست که به دلیل استفاده از سبزیجات تازه، بسیار خنک و طراوت‌بخش است.

مواد لازم:

۵ تا ۶ عدد گوجه‌فرنگی رسیده

یک عدد فلفل دلمه‌ای سبز کوچک

یک عدد خیار متوسط

یک حبه سیر

یک برش نان خشک بدون پوسته

۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون

کمی آب

نمک به میزان دلخواه

همه مواد را خرد کرده و داخل مخلوط‌کن بریزید. مواد را تا زمانی که کاملاً یکدست شوند، مخلوط کنید. سپس سوپ را حداقل یک ساعت در یخچال قرار دهید تا خنک شده و طعم‌ها بهتر با یکدیگر ترکیب شوند.

هنگام سرو می‌توانید مقداری خیار، گوجه‌فرنگی یا فلفل دلمه‌ای خردشده روی سوپ بریزید و چند قطره روغن زیتون به آن اضافه کنید.