

På ica.se använder vi cookies för att din upplevelse av webbplatsen ska bli så bra som möjligt. Genom att fortsätta

använda vår webbplats accepterar du till att cookies används. [Läs mer om cookies](#)

[Jag förstår!](#)

RECEPT MEDEL TID: UNDER 30 MINUTER

Gazpacho med avokadotoast



★★★★★ 4 röster

Snabblagad spansk klassiker, svalkande och läskande. Mixa ingredienserna till en slät soppa. Avnjutes bäst kall och gärna med en glutenfri toast till.



Ingredienser

Portioner: 4

Gazpacho

- 1 gurka
- 1 silverlök
- 1 gul paprika
- 4 tomat
- 2 skivor glutenfri surdegs toast
- 2 msk vitvinsvinäger
- 2 msk olivolja
- 2 dl kallt vatten
- 1 tsk strösocker
- salt och peppar
- tabasco

Toast

- 1 avokado
- 100 g rostad strimlad paprika
- 2 msk olivolja
- 4 skivor glutenfri surdegs toast

Så här gör du

- Gazpacho:** Skala och grovhacka gurkan och halva löken. Dela och kärna ur paprikan, skär den och tomaterna i bitar. Skär bort kanterna på brödet och smula sönder inkråmet.
- Mixa grönsakerna slätt tillsammans med brödet, vinäger och olivoljan. Späd med vatten. Smaksätt med socker, salt, peppar och tabasco. Låt soppan stå kallt innan servering.
- Toast:** Dela och kärna ur avokadon. Gröp ur köttet med en sked. Skär resten av löken i tunna klyftor. Blanda dem med avokadon, paprikan och olivoljan. Salta och peppra.
- Rosta brödsnivorna och toppa dem med avokadoröran. Servera med gazpachon.

För alla

Fri från gluten, mjölkprotein, laktos, ägg och sojaprotein.