Gazpacho (Kald, spansk tomatsuppe)



Ingredienser

♥ 1 kg søte tomater
♥ 0,5 agurk
♥ 1 rød paprika
♥ 1 grønn paprika
♥ 1 stor sjalottløk (eller 2 små)
♥ 1 fedd hvitløk
♥ 1 dl extra virgin olivenolje
♥ 4 ss sherry- eller rødvinseddik
♥ 2 skiver brød (gjerne loff uten skorpe)
♥ 2 ts maldonsalt
♥ 0,5 ts tørket oregano
♥ 0,5 ts røkt paprikapulver (kan sløyes, se tips)
♥ 1 dl iskaldt vann (mengde kan justeres, se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Topping:
♥ 4 cherrytomater
♥ hakket agurk og paprika
♥ krutonger (kan sløyfes)
♥ extra virgin olivenolje

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene.

Kutt opp tomatene i store biter og ha i en food processor. Skrell agurken og rens paprika. Kutt i biter og ha i food processoren. Gjør det sammen med sjalottløk og hvitløk.

Tilsett olivenolje og eddik (start med 2 ss og smak til etter hvert). Kjør dette sammen til en glatt mos.

Skjær bort skorpen av to loffskiver, riv opp brødet i biter og ha brødbitene i food processoren. Dryss over maldonsalt, litt tørket oregano, litt røkt paprikapulver (kan sløyfes) og kvernet pepper.

Kjør blandingen videre til den blir klumpfri. Smak til om det trengs mer salt, krydder eller eddik, og juster tykkelsen på suppen med kaldt vann (se tips).

La suppen gjerne stå i kjøleskapet i et par timer før servering.

Hvis du vil servere suppen i drikkeglass, kan suppen lages litt tynnere i konsistensen enn om du serverer den i suppeskål med skje, og den kan også gjerne siles slik at den blir helt klumpfri (se tips).

Jeg serverer suppen her nokså tykk og fyldig i suppeskåler med halve cherrytomater og litt hakket agurk og paprika som topping. Du kan gjerne også toppe med noen små krutonger (se oppskrift på **Hjemmelagde brødkrutonger**). Ringe til slutt over litt skikkelig god olivenolje.

Tips

♥ Gazpacho krever at du bruker råvarer av veldig god kvalitet, og særlig er det viktig at tomatene er skikkelig søte og at olivenoljen er god.

♥ Det er viktig å smake til suppen til sutt. Juster med litt mer eddik, salt eller pepper etter smak. Jeg bruker her sherryeddik, men det går også veldig fint å bruke rødvinseddik, hvitvinseddik eller eplesidereddik. Hvis du bruker røkt paprika, trengs det kun en liten klype.

♥ Hvis du vil ha en Gazpacho med litt "sting", kan du tilsette en halv rød chili (uten frø) sammen med tomatene. Alternativt kan du smake til den ferdige suppen med noen dråper Tabasco, eller du kan drysse litt chiliflakes på toppen av suppen sammen med annen garnityr.

♥ Denne oppskriften gir en type fyldig og chunky suppe som spises med skje. Når suppen er tykk og fyldig, vil også toppingen legge seg fint oppå suppen. Ønsker du en mer tyntflytende suppe, kan du justere tykkelsen ved å tilsette litt mer iskaldt vann. Suppen kan også siles dersom du ønsker at den skal være helt klumpfri (gunstig hvis du vil servere suppen i små drikkeglass).

♥ Se også oppskrift på **Vichyssoise**, som er en berømt kald potet- og purreløkssuppe fra Frankrike.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gazpacho-kald-spansk-tomatsuppe