

## Oppskrifter 16.6.2007 - Klubbmøte hos Jan Morten

### **Gazpacho**

3 plommetomater  
3 dl hermetiske tomater  
1 hvitløkfedd, hakket  
1 potte basilikum, hakket  
1 stor paprika, rensset for frø og skåret i biter  
1 agurk, skåret i biter  
1 chili, frøene skrapt ut, hakket  
1 sjalottløk, hakket  
ca. 1 liter grønnsakbuljong  
2 dl olivenolje  
sherryeddik  
salt  
pepper  
sitron

Rens alle grønnsakene og kjør dem til mos i en hurtigmikser eller food processor. Blan i grønnsakbuljongen. La suppen stå kaldt og godgjøre seg et par timer. NB: Ha olivenolje og sherryeddik i på slutten. Det er en smakssak hvor mye du vil tilsette. Smak også til med salt, pepper og citron.

### **Drikke**

Farris