



Gazpacho med selleri

Kock: **Cattis Legelius** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Här är ett recept på en jättegod gazpacho med bland annat selleri. Tricket är att steka alla ingredienserna innan de mixas. Soppan får då en rundare och mustigare smak.



INGREDIENSER

200 g stjälkselleri
1 st grön paprika
1 st schalottenlök
1 st vitlöksklyfta
1 st rejäl bit gurka
1 liter tomatjuice
saften från en lime
olivolja
salt och peppar, efter smak

GÖR SÅ HÄR

1

Börja med att hacka schalottenlöken och vitlöken och fräs lite lätt i olivoljan. Ha därefter i den upphackade sellerin och paprikan och låt detta hettas upp i stekpannan tillsammans med löken.

2

Efter ett par minuter när allt fått *svettas* ihop, häll ner stekblandningen i matberedaren. Tillsätt tomatjuicen och gurkan som skurits upp i grövre bitar. Låt allt mixas ihop i någon minut.

3

Pressa i limesaften. Salta och peppra efter smak.

4

Tips! Servera gärna vitlöksstekta brödkrutonger till soppan och kanske lite chark till vid sidan om för ännu lite mer mättnadskänsla.