

Холодний гаспачо з кавуна

190—200 хв

Інгредієнти 6 порц.

= Kotányi Produkte

500 г	Кавуна
0.5	Огірка
1	Помідор, нарізаний кубиками
1 ч.л.	Базилік, подрібнений
1 ст.л.	Винного оцту
2 ст.л.	Оливкової олії
0.5 ч.л.	Сіль морська йодована
0.5 ч.л.	Чорний перець, мелений

Приготування

1. Видалити із кавуна кісточки та нарізати м'якоть кубиками. Огірок і помідор помити та також нарізати кубиками.
2. Покласти кавун, огірок, помідор, базилік, винний оцет, оливкову олію, сіль і перець у блендер. Збити до однорідної консистенції, за потреби відкоригувати смак.
3. Перелити гаспачо у велику миску та охолодити в холодильнику 3–4 години або залишити на ніч.
   Подавати в тарілках, злегка збризнувши оливковою олією та прикрасивши кубиками кавуна.