

Gaspacho vert



Mise en place et préparation: env. 10 min

Mise au frais: au moins 1 heure

Pour env. 6 dl

Recette de
Betty Bossi.

Betty Bossi

- 1 poivron jaune**, en morceaux
- 1 concombre** (p. ex. Nostrano), pelé, en morceaux
- 1 piment vert**, épépiné, en morceaux
- 50 g pain de mie**, en morceaux
- 1 dl de bouillon de légumes**, froid
- 2 c. s. d'huile d'olive**
- 10 feuilles de basilic**
- ½ c. c. de sel**

Mixer le poivron avec le reste des ingrédients. Mettre la soupe au frais à couvert env. 1 heure.

Suggestions Betty Bossi: Préparer le gazpacho env. 1 jour à l'avance, conserver à couvert au réfrigérateur. Mélanger avant de servir.

Servir la soupe dans de petits verres avec des croustillants à la pâte feuilletée ou des chips de légumes.

Tu as envie de cuisiner d'autres plats délicieux de #SharedKitchen?
Dans ce cas, rends-nous visite sur notre site internet: lovetoshare.ch