

## Ur det Spanska skafferiet - Jordgubbs Gazpacho -

Vi som bor i södra Spanien har ätit färska jordgubbar sedan i januari. De smakar kanske inte som de sötaste Svenska men det smakar verkligen jordgubbe vilket man inte alltid kan säga om de man köper i snabbköpsaffären. Tankarna går väl i första hand till efterrätter som till exempel jordgubbstårta, jordgubbar med grädde eller glass.

När sommarvärmen nu kommit är det gott med något kallt och svalkande till lunch. Gazpacho är ett säkert kort som är både mättande och nyttigt. Här skall jag ge ett recept på en lite annorlunda variant – Jordgubbs Gazpacho.

Ingredienser:

2 kg jordgubbar

6 matskedar extra virgin olivolja

2 matskedar vinäger

1 lök

1 vitlöksklyfta

Salt

Så här gör du:

Skär jordgubbar och löken smått

Lägg alla ingredienser i en karrot och kör med en stavmixer tills du fått en slät fin soppa (man kan också passera soppan om du saknar mixer)

Kyl

Dekorera gärna med melonkolor