



### **Kalla soppor – gott i värmen**

De flesta tänker nog på Gazpacho – med rätta. Denna goda grönsakssoppa som har sina rötter bland herdarna redan under romartiden. "Del Gazpacho no hay empacho" eller fritt översatt till svenska "av Gazpacho får man inte ont i magen". Namnet kan härledas från det latinska ordet caspa som betyder rester, småbitar, vilket ju stämmer med det sätt som soppan serveras med tillbehören.

Gazpacho Machegos serveras varm i La Mancha, då utan grönsaker men med småskuret vilt.

Men vi har fler kalla soppor i Malagaområdet. En sådan är Ajo Blanco, vit vitlök, som gärna serveras med vindruvor och äppelbitar.

### **Ajo Blanco – kall vitlöks- och mandelsoppa**

2 skivor rostat vitt bröd  
150 g skalade mandlar  
3 skalade vitlöksklyftor  
8 msk olivolja  
2-3 Sherryvinäger  
Salt

Lägg brödbitarna i vatten några minuter medan du förbereder resten. I en mixer kör du mandel, vitlök, salt och det avrunna brödet. Tillsätt olivoljan lite i taget. Till sist tillsätter du vinägern. Späd med vatten till önskad konsistens, sila och ställ i kylskåp.

Till serveringen skär du vindruvor i halvor och lägger på kanten av sopptallriken eller direkt i soppan.

Soppa Ajo Colorado , röd vitlök, serveras dock varm och är en puré på potatis, tomater, paprika, lök, olivolja och vitlök.