

Doradca Smaku express: Gazpacho z serowym chipsem, odc. 2



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

pomidory bez skóry	4 duże
ogórek zielony	1 obrany
ząbek czosnku	2
kolendra	1 pęczek
papryka czerwona	1
oliwa	4 łyżki
woda mineralna	1/2 szklanki
pieczywo tostowe	2 kromki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	

Chipsy

orzechy laskowe	2 łyżki
oliwa	do smarowania
parmezan starty	6 łyżek
Gałka muskatołowa cała Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane ze skóry pomidory pokroić w kostkę. Paprykę pokroić na pół, usunąć gniazda nasienne i pokroić w kostkę. Ogórka pokroić na pół, za pomocą łyżki usunąć gniazda nasienne i pokroić na mniejsze kawałki.

Do miksera kielichowego wrzucić przygotowane składniki. Dodać oliwę z oliwek, wodę mineralną i doprawić do smaku solą, pieprzem i papryką słodką mieloną.

Z pieczywa odciąć skórkę i pokroić w kostkę. Przełożyć do miksera wraz z połową pęczka kolendry i pokrojonym w plastry czosnkiem. Całość zmiksować i odstawić do lodówki do schłodzenia.

Parmezan zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Ser nie będzie się przyklejał do tarki, jeśli zostanie posmarowany wcześniej oliwą. Orzechy laskowe rozdrobnić za pomocą noża na mniejsze kawałki.

Na blasze pokrytej pergaminem wyłożyć 6 porcji sera (powinny być w kształcie płaskich placków), posypać je rozdrobnionymi orzechami i doprawić świeżo startą gałką muszkatołową. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 190°C na 10-15 minut (aż ser się zrumieni).

Schłodzone gazpacho podawać z chipsem serowym i listkami świeżej kolendry.