

Gazpacho z grillowanych warzyw

Składniki

- 6 dużych pomidorów
- 3 średnie papryki
- 2 średnie obrane czerwone cebule
- oliwa z oliwek
- 1 łyżeczka grubej soli morskiej
- ½ łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu
- 500 ml** soku pomidorowego
- 4 łyżki posiekanych liści bazyli
- 1 łyżka octu sherry lub octu balsamicznego
- 1/4** łyżeczki Tabasco
- ½ ogórka sałatkowego obranego przekrojonego wzdłuż i bez pestek
- 125 ml** kwaśnej śmietany (20%)

Przygotowanie:

1. Rozgrzać grilla do średniej temperatury (175 – 230 C)
2. Usunąć z pomidorów szypułki, przekroić je na pół i usunąć nasiona. Paprykę pokroić wzdłuż na szerokie paski, oczyścić z nasion i umyć. Cebulę pokroić w krążki szerokości centymetra. Dwa paski papryki i dwa plastry cebuli odłożyć do lodówki, przydadzą się później do dekoracji. Pozostałe warzywa (paprykę, pomidory i cebulę) posmarować oliwą i doprawić solą i pieprzem.
3. Przed grillowaniem pamiętamy aby starannie oczyścić ruszt grilla. Pomidory i paprykę grillujemy 7-10 minut w średniej temperaturze metodą bezpośrednią przy zamkniętej pokrywie. Grillujemy do momentu aż na skórcie pojawią się pęcherzyki a miąższ będzie miękki. W czasie grillowania obracamy 1-2 razy aby warzywa się równomiernie upiekły. W tym samym czasie grillujemy krążki cebuli aż zbrązowieją i będą chrupkie. Wszystko zdejmujemy z grilla i studzimy.
4. Grillowane i ostudzone warzywa zmiksować z sokiem pomidorowym. Odstawiamy do lodówki na co najmniej 8 godzin, najlepiej na całą noc .
5. Sprawdzić konsystencję schłodzonego puree warzywnego. Jeśli jest zbyt gęste należy rozcieńczyć z sokiem pomidorowym. Dodać posiekaną bazylię, ocet i tabasco. Doprawić wedle upodobań solą i pieprzem.
6. Pozostawione krążki cebuli i papryki siekamy drobno wraz z ogórkiem.
7. Gazpacho schłodzone lub w temperaturze pokojowej wlewamy do miseczek do zupy. Podajemy

ozdobione kleksem kwaśnej śmietany, posiekanymi warzywami oraz liśćmi bazylii.