

Gazpacho med fänkål



15 portioner

1 burk hela eller krossade tomater
1 halv gurka, hackad
1 liten fänkål, hackad
1/2 gul lök, hackad
1 skiva franskbröd, torrt
1-2 vitlöksklyftor, pressade
1/2 tsk malet fänkålsfrö
2 msk olivolja
Saften från en halv citron eller lite vitvins- eller äppelcidervinäger
2-3 dl kall höns- eller grönsaksbuljong
Några droppar tabasco
Svartpeppar
Salt

Gör så här:

Kör alla ingredienser i matberedare eller mixer. Späd ev. med mer vatten eller buljong. Mer franskbröd gör soppan tjockare om du vill det. Kyl sedan. Soppan kan göras dagen före, smakar bara bättre då!

Servera:

Häll upp i nubbeglas eller andra små dricksglas. Glasen kan dekoreras först: doppa i vatten och sedan i torkad dill. Eller servera med en bit selleri. Häll upp soppan med hjälp av en tratt.