

## **Δροσερή σούπα Gazpacho**

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** - **Χρόνος Αναμονής:** 30 λεπτά - 1 ώρα

### **Υλικά:**

5-6 μεσαίες ντομάτες, κομμένες σε τέταρτα  
1 πιπεριά φλωρίνης, κομμένη σε μεσαία κομμάτια  
1 μεγάλο αγγούρι, κομμένο σε μεσαία κομμάτια  
1 μικρό λευκό κρεμμύδι, κομμένο σε μεσαία κομμάτια  
1-2 σκελίδες σκόρδο  
2 κ.σ. κόκκινο ξύδι  
1 κ.γλ. αλάτι  
60 ml ελαιόλαδο

### **Υλικά για το σερβίρισμα:**

ψωμί, κομμένο σε μεσαία κομμάτια  
μπούκοβο ή κύμινο ή πάπρικα  
πιπεριά, ψιλοκομμένη  
ελαιόλαδο

### **Εκτέλεση:**

- 1) Βάζουμε όλα τα λαχανικά σε επεξεργαστή τροφίμων και πολτοποιούμε μέχρι να έχουμε ένα ομοιόμορφο μείγμα.
- 2) Προσθέτουμε το ξύδι και το αλάτι, συνεχίζουμε να χτυπάμε και προσθέτουμε σταδιακά το ελαιόλαδο. Δοκιμάζουμε και προσαρμόζουμε το αλάτι και το ξύδι. Αν θέλουμε να είναι πιο αραιή προσθέτουμε λίγο κρύο νερό.
- 3) Μεταφέρουμε σε μπολ και το αφήνουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 30 λεπτά με 1 ώρα.
- 4) Σερβίρουμε πολύ κρύα με λίγο ελαιόλαδο, όποιο μπαχαρικό θέλουμε και λίγο ψωμί.