

GAZPACHO Z KAKI PERSIMON BOUQUET



Přísady:

500 g kaki Persimon Bouquet
400 g červených rajčat
půlka okurky
50 g červené papriky
50 g zelené papriky
1 cibulka
1 stroužek česneku
50 g tvrdého namočeného chleba
1 lžice jablečného octa
150 ml olivového oleje
sůl

Příprava:

Všechnu zeleninu opláchneme pod studenou vodou, nezapomeneme vyndat semínka z paprik. Omytou zeleninu nakrájíme na kousky a dáme do velkého hrnce s vysokými okraji, abychom zabránili prskání. Dále oloupeme kaki, odstraníme stopku a nakrájíme také na kousky. Přidáme kousky kaki do hrnce spolu s namočeným chlebem. Pár kousků kaki si necháme na finální ozdobení.

Přidáme stroužek česneku a ocet, mixujeme šlehačem. Scedíme rozmixovanou směs, dochutíme olivovým olejem a solí.

Způsob podávání:

Podáváme velice studené ve sklenicích nebo polévkových miskách, přidáme kuličku kaki napíchnutou na jehlu/párátka.

