



## Başlangıçlar ve Salatalar

yield	approximately 10 to 12 cups
prep time	25 minutes
chill time	6 hours, minimum



### Meyve-Sebzeli Gazpaço

#### Malzemeler

5	Kumato® Domatesi, soyulup küp küp doğranmış
2	büyük salatalık, soyulup çekirdekleri çıkarılmış ve küp küp doğranmış
2	orta boy kırmızı Kaliforniya biberi (dolmalık), küp küp doğranmış
1	orta boy kırmızı soğan, yemeklik doğranmış
1/4	SOLINDA™ Çekirdeksiz Karpuz, zar boyutlarında doğranmış
240 ml	sebze suyu veya domates suyu
120 ml	zeytinyağı veya bitkisel yağ
3	yemek kaşığı kaya tuzu
1	yemek kaşığı taze çekilmiş karabiber
3	diş sarımsak, kıyılmış
1-3	yemek kaşığı Acisso veya acı sos
60 ml	Şeri sirkesi, isteğe bağlı
Servis için:	Yoğurt, isteğe bağlı
Servis için:	Taze Frenk soğanı dalları

#### Hazırlanışı

Domates, salatalık, kırmızı biber, karpuz ve kırmızı soğanı iri küp şeklinde doğrayın ve sirke, zeytinyağı, Acisso, tuz ve karabiberle marine edip bir gece buzdolabında bekletin. Domateslerden birini servis için ayırın. Daha sonra, marine ettiğiniz tüm malzemeleri blendere aktarıp pürüzsüz bir kıvam alana kadar yüksek hızda püre haline getirin. Damak zevkinize göre tuz ve karabiber ekleyin. Tüm sebze ve meyveleri eşit boyutlarda olacak şekilde, küçük küpler halinde doğrayıp büyük bir kaseye alın. Küçük bir kaseye sebze suyunu, yağı, tuzu, biberi ve sarımsağı koyup iyice karışana kadar çırpın. Tercih ettiğiniz acı miktarına göre, Acissoyu kaşık kaşık ekleyin ve çırparak karıştırın. Çorba buzdolabında ne kadar çok beklerse acılığı o kadar artacaktır. Sıvıyı meyve ve sebzelerin üzerine döküp iyice karıştırın. Çorba tamamen soğuduktan sonra isteğinize göre Acisso, baharat ve sirke ekleyin. Çorbayı soğutmadan önce karışımdan 6 su bardağını ayırıp geniş bir mutfak robotu kabına alın. Karışım iri taneli bir püre kıvamına gelene kadar robotta çekin. Robottaki çorbayı kasedeki gazpaço ile birleştirip bir gece veya en az 6 saat buzdolabında bekletip aromaların karışmasını sağlayın.

Servis etmeden önce tadına bakıp gerekirse baharat ekleyin. İyice soğuttuktan sonra, isterseniz üzerine bir kaşık yoğurt koyup taze kıyılmış maydanoz serpererek veya bütün bir Frenk soğanı dalı yerleştirerek servis edin.