

[NYHEDER](#)[TV](#)[RADIO](#)[MERE](#)

Privatlivspolitik

Søg på dr.dk 

Søg

## Gazpacho med croutoner - kold tomatsuppe

■ 09. maj 2010 kl. 20:02 på DR2

Antal personer 4

Tid: 20 min

NEM

Gazpacho er en en kold tomatsuppe med blandt andet peberfrugt, løg og hvidløg. Madentusiast Anne Hjernøe lavede i programmet Annemad denne opskrift på gazpacho, som er nem og hurtig, og derfor er en sund og hurtig hverdagsret.

### Ingredienser

2-3 skiver daggammelt hvidt brød

Vand til iblødsætning

600 g solmodne tomater

½ agurk

½-1 grøn peberfrugt

1 salatløg eller ½ alm. løg

3-4 fed hvidløg, eller efter smag

1/2-3/4 dl koldpresset jomfruolivenolie

3-4 spsk. sherryeddike, eller efter smag

Salt og friskkværnet sort peber

Croutoner

fire skiver hvidt brød

Koldpresset jomfruolivenolie

Maldon salt

### Fremgangsmåde

1

Skær skorperne af brødet. Skær brødet i grove tern og læg det i blød i vand. Skær tomaterne i kvarte, skræl evt. agurken og skær den i grove stykker, rens peberfrugten for kerner. Kom alle grøntsagerne i en blender eller en foodprocessor sammen med brødet og blend, til du har en lind masse. Tilsæt en god slat vand, olie og sherryeddike, og blend til suppen er flydende. Smag suppen til med salt og peber.

2

Vil du have en tyndtflydende suppe, så passeres den igennem en sigte, vil du have suppen mere grov, serveres den som den er. Suppen stilles på køl i nogle timer, da den skal serveres iskold. 3

Croutoner: Skær brødet i tern og rist det i olie og salt på en pande, til croutonerne er helt hårde, sprøde og gyldne. Servér croutonerne til gazpachoen - evt. sammen med finthakket tomat, løg, agurk, æg, skinke, peberfrugt.

### DR KOKKENE

[Se alle kokkene](#)

### NYESTE OPSKRIFTER FRA DR.DK/MAD

[Se alle opskrifter](#)

© Copyright DR 2016. Materialet må ikke gengives uden tilladelse jævnfør lov om ophavsret.

Søg på dr.dk 

Søg

[MERE](#)

Bonanza

[SERVICE](#)

Mobil

[OM DR](#)

Fakta om DR

<b>NYHEDER</b>	<b>TV</b>	<b>RADIO</b>			
NYHEDSOVERBLIKKET	TV-OVERSIGTEN	 HØR RADIO	Mad Tro	Tekst-tv Podcast RSS	Nyt fra DR Fejl og fakta Job i DR About DR
Regionale Nyheder	<b>SE LIVE TV</b>	<b>BESØG KANALSIDER</b>	Skole Undervisning Ligetil	Nyhedsbreve	DR Panelet Brugernes redaktør Tilgængelighed
Vejret	DR 1 DR 2 DR 3	DR P1 DR P2 DR P3	Oline Ramasjang Ultra	DR på Sociale medier Facebook Twitter Google+	Presse
Politik	DR K	DR P4			
Sport	DR Ultra	DR P5	Koncerthuset	Modtagelse af DR TV	Licens
Viden	DR Ramasjang	DR P6 BEAT	DR Salg		
Kultur		DR P7 MIX	Musik		
Debat	<b>DR TV APP</b>	DR P8 JAZZ			
Lev Nu	iOS DR TV App Android DR TV App Windows DR TV App	DR Podcast Playlister			

© Copyright DR. Materialet må ikke gengives uden tilladelse.