

Recept I Simons panna

Gaspazho med gambas

Gaspazho

3 st tomater

½ gurka

3 stavar blekselleri

½ rödlök

2 klyftor vitlök

1 st paprika

½ knippe persilja

1 dl kallpressad spansk olivolja

½ dl vittvinsvinäger

1 burk krossade tomater

Hacka alla grönsaker och marinera i en bunke minst en timma. Gärna längre...för mer smak!

Mixa i blender till slät soppa. Innan servering mixa med 10 st isbitar.

Salta och peppra. Ringla olivolja runt om på tallriken efter ni hållt upp gaspazhon.

Gambas:

Trä upp jätteräkorna på spett och stek i olivolja i varm stekpanna, strö över hackad persilja innan servering.