

## Recette – Gaspacho



### Ingrédients

#### Fournis dans la Box Gaspacho

1Kg Tomates  
450gr Poivrons  
2 Concombres  
500gr Oignons  
2 Têtes d'ail

#### À ajouter selon vos préférences

Pain de mie  
Huile d'olive  
Vinaigre de Xérès  
Persil  
Basilic  
Céleri  
Sel, poivre et piment

### Préparation du bouillon

1. Dans un bol, disposer du pain de mie et l'arroser de 2 c à s d'huile d'olive.
2. Laver, éplucher et ôter les pépins des concombres, des poivrons et des tomates. Les couper en dés.
3. Eplucher les oignons et les couper en morceaux et éplucher les têtes d'ail.
4. Mettre dans un mixeur le pain de mie, deux c à s d'huile d'olive, du piment, du sel, du vinaigre de Xérès et tous les légumes découpés précédemment.
5. Mixer le tout pour obtenir un mélange homogène. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Si le gaspacho est trop épais, ajouter un peu d'eau.
6. Placer le gaspacho au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

### Service

Décorer avec quelques légumes en morceaux et déguster en apéro ou en entrée.