



Tumma gazpacho

4 hengelle

- 500 g Kumato-tomaatteja
 - 1 valkosipulin kynsi
 - 1 rkl valkoviinietikkaa
- 1 dl maalaispatongin pehmeää sisusta
 - 1 tl suolaa
 - 1 tl sokeria

Koristeiksi babylehtikaalin lehtiä ja pieniä tomaattikuutioita

Leikkaa tomaatit lohkoiksi ja kuori valkosipuli. Laita kaikki ainekset tehosekoittimeen ja aja ne sileäksi keitoksi. Siivilöi ja anna keiton viilentyä jääkaapissa 1-2 tunnin ajan ennen tarjoilua.

Koristele keittokulhot babylehtikaalin lehdillä ja tomaattikuutioilla.