



Gaspacho

Ingrédients

1 L de purée de tomates CIRIO 250 glaçons 1 oignon 2 gousses d'ail 2 c.à.s d'huile d'olive 2 c.à.s de vinaigre balsamique blanc 15 feuilles de basilic Sel Poivre

Préparation

Pour un blender de 1,5 L

1. Mixer dans un blender la purée de tomates CIRIO, l'ail, l'oignon, le basilic et les glaçons.
2. Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre, puis assaisonner.
3. Si la préparation est trop épaisse, ajouter de l'eau.
4. Bien mélanger et mettre au réfrigérateur au moins une heure.
5. Verser dans des assiettes creuses ou des bols. Arroser d'un filet d'huile d'olive et servir.

