Ингредиенты

1. Томаты — 800 г
2. Репчатый лук — 90 г
3. Белый хлеб — 60 г
4. Болгарский перец — 120 г
5. Кетчуп Торчин® «Лагідний» — 120 г
6. Оливковое масло — 90 г
7. Сахар — 12 г
8. Лавровый лист — 1 шт.
9. Лимонный сок — 15 г
10. Чеснок — 9 г
11. Соль, перец
12. Тимьян — 3 г
13. Базилик (сухой) — 6 шт.
14. Лимонный сок — 30 г
15. Огурец — 120 г

Рецепт

1. Бланшируем томаты, опуская их на 10-15 секунд в кипящую соленую воду, а затем — в воду со льдом. Очищаем их от кожуры и сердцевины. Готовим ароматное масло с тимьяном, сухим базиликом, чесноком и солью, нагревая все на сковородке.

2. Измельчаем в блендере томаты, масло, болгарский перец, пряности, репчатый лук, мякиш хлеба, лимонный сок и кетчуп Торчин® «Лагідний» до однородной массы.

3. Подаем с нарезанным кубиками огурцом.

Ссылка на рецепт: https://www.torchyn.ua/ru/recipes/single-photo/gaspacho-torchin