



#MATUTMANINGEN - #5

Gazpacho på gurka och avokado med parmeseanchips

WWW.IMITTEN.SE

INGREDIENSER:

För 4 personer

Gazpacho:

3 dl vatten

1,5 msk kycklingfond

2 avokado

1 gurka

pressad saft av 1 citron

salt, svartpeppar och paprikapulver

100 g skalade räkor

Persilja

Parmesanchips:

50 g parmesan

GÖR SÅ HÄR:

- 1) Sätt ugnen på 175 grader.
- 2) Häll kycklingfond och vatten i en mixervänlig bunke.
- 3) Gröp ur och dela avokadon i större bitar. Dela även gurkan i större bitar och lägg alltsammans i bunken.
- 4) Mixa till en slät konsistens. Smaksätt med pressad citron, salt, svartpeppar och paprikapulver efter tycke och smak.
- 5) Grovriv parmesan och fördela i småhögar på en bakplåtsförsedd form. Grädda tills chipsen smält ihop och blivit frasiga.
- 5) Häll upp soppan i djuptallrikar/skålar. Dekorera med räkor och persilja.
- 6) Servera soppan med parmesanchipsen.



#matutmaningen

*Inspiration till ovanstående recept har hämtats från [Mathem.se](https://www.mathem.se).