



## GAZPACHO ANDALUZ

POUR LE KISAG WHIPPER 0.5 L

### INGRÉDIENTS

- 200 ml** de fond de légumes
- 1/3** concombre
- 170 g** de tomates
- 1/2** poivron rouge
- 1** gousse d'ail
- 5 cs** à soupe de concentré de tomates
- 10 ml** de jus de citron
- 30 g** de pain blanc
- 1** pincée de sucre
- 1** pincée de sel
- 1** pincée de poivre
- 20 ml** d'huile d'olive
- sauce au piment selon le goût

### PRÉPARATION

Hacher finement les légumes et les réduire en purée avec le reste des ingrédients dans le mixeur sur socle. Ajouter l'huile d'olive pendant le mixage. Rectifier l'assaisonnement selon le goût.

Passer le mélange à travers l'entonnoir et le tamis Kisag directement dans le Kisag Whipper 0.5 L. Insérez une capsule de siphon Kisag et secouez vigoureusement. Mettre au frais pendant 1 à 2 heures.

→ **Conseil:** Garnir de légumes coupés en dés comme des concombres, des poivrons verts et des tomates pelées et servir avec des crevettes grillées ou du poisson.

*Le plaisir de cuisiner!*

Plus de recettes sur [kisag.ch](http://kisag.ch)