



GASPACHO AUX PERLES DE MOZZARELLA

🕒 en tout: 1 h 25 min. | de prép.: 25 min.

🌱 Végétarien

📊 Valeur nutritive / personnes: 293 kcal Lipides: 16 g Glucides: 23 g Protéines: 11 g

IL VOUS FAUT

4 PERSONNES

Gaspacho

- 200 g tomates en morceaux
- 1 concombre (env. 400 g) coupé en dés
- 1 poivron rouge en morceaux
- 1 poivron jaune en morceaux
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail coupée en deux
- 100 g pain coupé en morceaux
- 3 dl bouillon de légumes froid
- 2 cs purée de tomates
- 2 cs huile d'olive
- 1 ½ cc sel
- un peu poivre

Perles de mozzarella et dressage

- 120 g perles de mozzarella égouttées
- 1 cs basilic ciselé
- 1 cs huile d'olive

VOICI COMMENT FAIRE

Gaspacho

Mixer les tomates avec le reste des ingrédients. Couvrir le gazpacho et le mettre au frais pendant env. 1 h.

Perles de mozzarella et dressage

Mélanger les perles de mozzarella et le basilic. Dresser le gazpacho, répartir les perles de mozzarella par-dessus et arroser d'un peu d'huile.