

Gazpacho

Idag har vi gjort gazpacho och småfrallor som är en väldigt vanlig soppa i Spanien.

Gazpacho är en tomatsoppa som serveras kallt med isbitar i och med bröd.

Det jag lärt mig idag är att det finns en soppa som serveras kall för det visste inte jag, jag har också lärt mig lite matkultur för maträtten kommer från Spanien.

Den här maten var inte så svårt att göra och samma med makorna och därför stötte vi inte på några problem eller tyckte det var svårt.

Och det kommer vara intressant att få smaka hur det smakar för jag är lite osäker för jag gillar inte soppor men man vet aldrig.

Under denna lektion har man jobbat med målen om:

- Att tänka på miljön för nu är det säsong för tomater och du är det bra att göra mat på det.
- Att jobba om matkultur för maten är en vanlig rätt i Spanien.
- Och som vanligt att jobba i grupp, tillaga måltider m.m.



Gazpacho iskall tomatsoppa

2 stora tomater i bitar
½ En halv gurka i bitar
½ En halv lök i bitar
½ En halv grön paprika i bitar
En vitlöksklyfta
1 ägg
Några stänk Cayenne
¼ dl vinäger
¼ dl olivolja
1 ¼ dl passerade tomater
Salt och nymald svartpeppar efter smak

Tillredning:

1. Lägg tomater, gurka, lök, paprika och vitlök i en matberedare och finfördela allt tillsammans.
2. Tillsätt ägg, cayenne, vinäger, olivolja, passerade tomater, salt och peppar.
3. Sätt soppan på kylning i kylskåpet.

Lägg några isbitar innan servering. Serveras med brödtärningar som brynts i olivolja och pressad vitlök.