

## Egy komisz meggyes gazpacho

A forró nyári napon igazán jól esik egy tál hideg, hűsítő leves! Talán ezért is találták ki a gazpachot! Engedjétek meg, hogy megosszuk most veletek egy palack hideg Comis kíséretében. Egészségetekre!



### Hozzávalók:

1 kg érett paradicsom hámozva és kimagozva  
15 dkg kígyóuborka hámozva, magtalanítva  
10 dkg vöröshagyma  
20 dkg kaliforniai zöldpaprika  
1-2 gerezd fokhagyma  
10 dkg két napig szikkasztott baguette  
20 dkg érett magozott meggy  
4 dl extra szűz olívaolaj  
1 dl balzsamecet  
1 l víz  
só, bors

### Elkészítés

A paradicsomot, a paprikát és az uborkát megmossuk, meghámozzuk és kimagozzuk, majd a hagymával együtt felkockázzuk. Hozzáadjuk a nagyobb kockákra vágott baguettet és egy tálban összekeverjük. Sózzuk majd a balzsamecetet valamint 4 ek olívaolajat a keverékre locsolunk. Az áztatódényt hermetikusan zárjuk le műanyag fóliával, tegyük rá még fedőt is, így rakjuk be a hűtőszekrénybe. Legalább 12 óráig (de jobb, ha egy egész napig) érni hagyjuk. Az idő elteltével kivesszük a hűtőszekrényből majd a meggyet és a fokhagymát hozzáadva összeturmixoljuk. További olajat keverünk hozzá, apránként, alacsony fordulatszám mellett. A sűrű levest szűrjük meg egy közepes lyukú szűrőn. A vizet több részletben keverjük hozzá, ismét csak alacsony fordulatszámú mixer segítségével. Így hígítjuk a kívánt állagra levesünket. A megfelelő állag sosem túl híg, inkább krémes. Legvégén borsozzuk és ha szükséges sózzuk. Előhűtött tálba, hidegen tálaljuk. Díszítésként meggyet tehetünk bele.

GERE  
TAMÁS  
& ZSOLT

Friss, üdítő,  
Neked való!

GERE  
TAMÁS  
& ZSOLT  
Comis

GYÖNGYÖZŐBOR  
2012