



ΓΚΑΣΠΑΤΣΟ

ΥΛΙΚΑ

- 1 kg ντομάτες σε σχήμα αχλαδιού ή σε τσαμπί, κομμένες στα τέσσερα
- 1 πράσινη πιπεριά, χοντροκομμένη
- 1 μικρή σκελίδα σκόρδο, σπασμένη
- 200 ml ελαιόλαδο
- 50 ml λευκό ξύδι
- Αλάτι και πιπέρι
- Προαιρετικό: 10 g NUTRILITE All Plant Σκόνη Φυτικών Πρωτεϊνών
- Προαιρετικό: ψωμί τσιαπάτα, κομμένο σε φέτες
- Προαιρετικό: αγγουράκι, κόκκινες και κίτρινες πιπεριές, κομμένα σε κύβους

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάλτε τις ντομάτες, την πράσινη πιπεριά και το σκόρδο σε ένα μπλέντερ και ανακατέψτε για 5 λεπτά ή μέχρι να πολτοποιηθούν εντελώς.
2. Σουρώστε το γκασπάτσο στο μπολ γενικής χρήσης με τη βοήθεια ενός κωνικού σουρωτηριού chinois, για να αφαιρέσετε τυχόν στερεά που έχουν απομείνει.
3. Ρίξτε το γκασπάτσο ξανά στο μπλέντερ και προσθέστε το λάδι, το ξύδι, το αλάτι και εάν θέλετε, τη NUTRILITE All Plant Σκόνη Φυτικών Πρωτεϊνών. Αναμείξτε ξανά.
4. Αλατοπιπερώστε το γκασπάτσο ανάλογα με τις προτιμήσεις σας και αν θέλετε, προσθέστε λιγάκι νερό για να αποκτήσει πιο λεπτή συνοχή. Σερβίρετε και απολαύστε!