



# GAZPACHO AUX FRAISES



## QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**125 g** QimiQ Base crème

**500 g** Fraises

**180 g** Concombre, pelée

**100 g** Oignon(s) rouge(s)

**5 g** Coriandre

**10 g** Persil

**1 cs** Vinaigre de vin rouge

Jus d'un citron, von 1/2 Zitrone

**10 ml** Huile d'olive extra vergine

**1 pincée** Sel

Poivre noir, moulues

**1 petite(s)** Gousse(s) d'ail, pressé

Basilic, frais

**1 goutte de** Sauce chili piquante

## POUR LA DÉCORATION

Feuilles de coriandre

## PRÉPARATION

1. Mettre le QimiQ Classic Nature,  $\frac{3}{4}$  des fraises, la moitié du concombre, la moitié des oignons et  $\frac{1}{4}$  de la coriandre dans le mixeur et réduire en purée à la vitesse maximale (environ 30 secondes).
2. Mettre au frais à couvert.
3. Couper les autres ingrédients en petits dés. Mélanger avec la masse réduite en purée, assaisonner et mettre au frais.
4. Verser le gazpacho dans un plat réfrigéré et garnir avec de la coriandre.