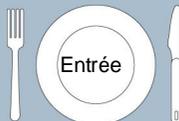


# Gaspacho Frank's RedHot

Soupe froide à base de tomate, concombre et poivrons relevée de sauce pimentée Frank's RedHot - pour 4 personnes



Entrée

Sans cuisson



## Mise en place

Laver les tomates puis les couper en quatre.  
Laver, éplucher le concombre et enlever les pépins.  
Laver et préparer le demi poivron.  
Eplucher l'oignon et le couper en gros morceaux.  
Eplucher et presser deux gousses d'ail après en avoir oté le germe.  
Dans un blender ou un mixeur, placer les légumes, la sauce Frank's Redhot, l'huile d'olive.  
Mixer l'ensemble et rectifier l'assaisonnement si nécessaire avec sel et poivre.  
Servir bien froid, avec des dés de concombre et de la ciboulette émincée.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SAUCE REDHOT ORIGINAL	6806	1 trait
Tomates grappes		5 pièce
Concombre		1 pièce
Oignons		1 pièce
Poivrons rouges		0.5 pièce
Ail		2 pièce
Huile d'olive		2 cuillère
Ciboulette		5 g