



Клубничный гаспачо со свёклой и бальзамическим кремом



Ингредиенты

| | |
|--|-------------------|
| ° Свекла в кубиках "На пару" | 1 банка (300г) |
| ° Бальзамический соус-крем | 4 ст. л. |
| ° Перец | по вкусу |
| ° Базилик | несколько веточек |
| ° Сливки 20% | 4 ст. л. |
| ° Клубничный нектар | 400 мл |
| ° Сахар тростниковый | по вкусу |
| ° Клубника (свежая или свежемороженая) | 300 г |

Способ приготовления:



15 мин



4 порции



66 ккал

1. Клубнику и клубничный нектар взбейте в кухонном процессоре, при необходимости добавьте немного тростникового сахара.

2. Клубничную смесь разлейте по тарелкам или суповым мискам, равномерно разложите свёклу.

3. Гаспачо приправьте черным свежемолотым перцем, украсьте бальзамическим кремом, сливками, веточками базилика.



Совет

Бальзамический крем производится на основе бальзамического уксуса и продается в бакалейных отделах магазинов в готовом виде.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>