



Gaspacho aux croûtons à l'ail et lardinettes® de dinde



20 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 150 g de lardinettes® de dinde
- 3 tomates
- 1 concombres
- 2 dl de passata
- 1 tranche de pain blanc sans croûte (pour lier)
- Sel au céleri & poivre
- Tabasco
- Huile à l'ail
- 2 tranches de pain blanc
- Quelques feuilles de basilic

Bereiding

Découpez les tomates en morceaux, pelez le concombres et taillez-le en morceaux.

Mettez les tomates, le concombres et la passata avec une tranche de pain blanc dans le blender et assaisonnez avec le sel au céleri, le tabasco et le poivre. Mixez bien le tout.

Découpez les autres tranches de pain en dés, que vous faites revenir dans l'huile à l'ail jusqu'à ce qu'ils soient bien croquants.

Déposez-les sur du papier de cuisine.

Cuisez les lardinettes® de dinde dans la même poêle avec un trait d'huile et mélangez avec les croûtons de pain.

Servez le gazpacho très frais dans un verre et ajoutez les croûtons de pain et les lardinettes® de dinde cuites.

Garnissez de feuilles de basilic.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be