

# Vin till gurkgazpacho

Gurkgazpacho passar utmärkt på en somrig vegobuffé eller som en starter. Servera kyld med ett glas champagne för bästa feststämning.

Mousserande viner passar i regel bra till svala, kalla rätter. För extra feststämning serveras champagne. Denna rätt är enkel att förbereda och mycket enkel att servera.

Mixa soppan i god tid, förvara i kylskåp fram till servering när man häller upp i små glas. Toppa med myntablåd och servera med en kaffesked.

## 1. Palmer & Co Vintage Brut 2012 (7867), 379 kr

Torr, medelfyllig, nyanserad fruktighet av äpplen, mogen citrus samt apelsin med inslag av bröd, mineral och en knivsudd honung. Lång eftersmak. Utmärkt val i bättre, mer uppskruvad kvalitet för moderat peng.

Betyg: 4

För fler vintips av mousserande se [TOPP 10 – mousserande undr 200 kr](#). Litet tips bara: denna rätt smakar bäst med torrt mousserande!

[Bästa champagne, se topplistan.](#)

## RECEPT | Gurkgazpacho, 12 portioner till buffé



2 gurkor, ca 800 g

2 dl gröna ärter

1 burk kokosmjölk, 400 g

ca 2 msk hackad färsk mynta

1 tsk salt  
ca 3 msk pressad lime eller citron

*Garnering*  
små myntablåd

*Gör så här*

1. Skär gurkorna i bitar. Mixa dem tillsammans med ärterna, tillsätt kokosmjölk och mynta.
2. Mixa till en slät soppa.
3. Smaka av med salt och pressad lime eller citron.
4. Servera soppan kyld i små glas och dekorera med små myntakvistar.

Recept ur boken "[Lättlagade Bufféer för hela året](#)" av Maud Onnemark som Vinbanken också recenserat.