

Gaspacho de betteraves

Ingrédients

*500 g de betteraves cuites
4 CS fromage blanc (type Fjord)
1 gousse d'ail
1 oignon
1 CS de vinaigre balsamique
1/2 concombre
sel, poivre
Un peu de feta*



Épépinez et épluchez le concombre. Coupez-le en gros morceaux, ainsi que les betteraves et l'oignon et l'ail épluchés. Mixez.

Ajoutez le fromage blanc et le vinaigre. Salez et poivrez, Rectifiez l'assaisonnement si besoin et mettez au frigo pour au moins 30 minutes. Servez le gaspacho bien froid en le parsemant de fêta