**GASPATXO DE SÍNDRIA**

**INGREDIENTS**

* 500 g tomàquets madurs
* 500 g de síndria
* 60 g de cogombre
* 60 g de pebrot vermell
* 1 gra d’all
* 4 cullerades d’oli
* 2 cullerades de vinagre
* 1 cullereta de sal

**ELABORACIÓ**

* Tallem les verdures i la síndria a trossets.
* Aboquem al got de la *Thermomix*, totes les verdures, la síndria, el vinagre i la sal. Programem 3 minuts, a velocitat 5.
* Afegim l’oli i programem 2 minuts, amb velocitat progressiva de 5 a 9.
* Aboquem el gaspatxo a un bol i el posem a la nevera durant 1 hora aproximadament per poder servir-lo ben fresc.