

Gazpacho met watermeloen, tomaat en limoen

Heerlijk verfrissend in de zomer: gazpacho van watermeloen, tomaat en limoen.



🍽️ voorgerecht

👤 4 personen

🕒 145 kcal

🕒 5 min. bereiden

Ingrediënten

(Op basis van 4 personen)

2 tomaten

½ komkommer

1 kg watermeloen

1 limoen

15 g verse basilicum

2 el extra vierge olijfolie

6 ijsblokjes

Aan de slag

1. Snijd de tomaten en halve komkommer in grove stukken. Schil de watermeloen en snijd in grove stukken.
2. Pers de limoen uit. Haal de blaadjes van de takjes basilicum en houd er een paar apart. Meng de meloen en komkommer met de tomaten, het limoensap, basilicum, de olie en ijsblokjes in de blender tot een gladde soep. Breng op smaak met versgemalen peper en zout. Garneer met het achtergehouden basilicum.

Serveertip: Je kunt deze gazpacho ook in kleine glaasjes serveren als koude amuse.

Dit heb je nodig

blender

Lekker van Albert Heijn: <https://www.ah.nl/allerhande>

allerhande^{ah}

