



Gazpacho met watermeloen, tomaat en limoen

Ingrediënten (4 personen):

- 2 tomaten
- ½ komkommer
- 1 kg watermeloen
- 1 limoen
- 15 gr verse basilicum
- 2 el extra vierge olijfolie
- 6 ijsblokjes

Benodigd: blender

Bereiding:

- Snijd de tomaten en halve komkommer in grove stukken. Schil de watermeloen en snijd in grove stukken.
- 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.

Bron: Allerhande



