



Gazpacho van aalbessen met meloenconfetti

Tijdens de warme maanden mag een lekkere Spaanse gazpacho niet ontbreken. Deze verfrissende koude soep met groenten of fruit is een perfect voorgerecht, amuse, tapas of tussendoortje. Eigenlijk kan het altijd wel geserveerd worden. Volg de makkelijke stappen en bereid je voor op de lekkere smaken!

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 600 g aalbessen
- 🍷 1 eidooier
- 🍷 60 g suiker
- 🍷 ½ cm verse gember (geschild, geraspt)
- 🍷 150 g honingmeloen (zonder pitten)
- 🍷 100 g watermeloenen (zonder pitten)
- 🍷 3 takjes munt

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer, fijne zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een laagje water aan de kook in een pan waar je een metalen of glazen schaal in kan hangen.
2. Ris de bessen van de takjes en druk ze met een lepel door een fijne zeef boven de schaal (alleen het sap wordt gebruikt).
3. Klop de eidooier, suiker en gember goed los met het aalbessensap en zet de schaal boven het zacht kokende water.
4. Klop met een garde tot het sap licht begint te binden.
5. Neem de schaal uit de pan en klop het sap nog een paar minuten door tot het geheel is afgekoeld.
6. Dek af en zet het daarna 1 uur in de koelkast.
7. Snijd de meloen in plakken van ½ cm en snijd deze in zeer kleine dobbelsteentjes.
8. Verdeel de koude soep over borden en verdeel er de meloenconfetti en munt overheen.
9. Serveer direct.

TIP: Als je soep over hebt, zet deze dan terug in de koelkast, morgen is deze net zo lekker, zo niet nog smakelijker!

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

