



Gazpacho van cantaloupe met maïs en munt

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

⌚ 15 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 sjalot, fijngesnipperd
- 🍷 500 Cantaloupe, in blokjes
- 🍷 600 g maïskorrels uit blik
- 🍷 2 takjes verse munt
- 🍷 4 plakjes prosciutto of andere Italiaanse ham
- 🍷 ½ limoen
- 🍷 120 ml water
- 🍷 snuf gedroogde chilipeper
- 🍷 olijfolie
- 🍷 zout en peper

MATERIAAL: blender of staafmixer, bakplaat, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm eerst de oven voor op 220°C.
2. Leg de plakjes prosciutto op een bakplaat.
3. Om ervoor te zorgen dat ze niet omkrullen door de hitte, kun je er iets zwaars op leggen, bijvoorbeeld een andere bakplaat of een braadslede.
4. Laat de ham in 5 tot 10 minuten knapperig bakken in de warme oven.
5. Leg een klein beetje van de gesnipperde sjalot apart en doe hetzelfde met ongeveer vier eetlepels van de maïs.
6. Doe daarna de rest van de sjalot en de maïs samen met de Cantaloupe in een blender of staafmixer.
7. Voeg er 5 fijngehakte muntblaadjes aan toe en een scheutje water.
8. Blend de boel tot je een mooie gladde gazpacho hebt.
9. Is de soep te dik?
10. Voeg dan nog een scheutje water toe.
11. Breng de gazpacho op smaak met een snufje gedroogde chili en een beetje limoensap.
12. Zorg dat de soep lekker koud is.
13. Zet 'm 1 uurtje in de koelkast.
14. Bak de maïs die je opzij hebt gezet in een droge koekenpan tot 'ie bruin begint te worden.
15. Schep de gazpacho in kommen en garneer met de gebakken maïs, wat sjalot en een paar kleine muntblaadjes.
16. Voeg eventueel nog wat gedroogde chili toe en serveer deze meloen gazpacho met de crispy prosciutto.

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

BRON: culy.nl

