



Gazpacho van komkommer met rauwe ham en meloen

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

⌚ 25 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 el olijf- of arachideolie
- 🍴 2 sjalotjes (gesnipperd)
- 🍴 1 komkommer (in blokjes, met schil)
- 🍴 800 ml groentebouillon
- 🍴 2 el verse basilicum (gehakt)
- 🍴 200 ml kookroom
- 🍴 100 g rauwe ham (in reepjes)
- 🍴 ½ Galia of 1 kleine Cantaloupe meloen (in blokjes)

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie en fruit hierin de sjalotjes.
2. Voeg de komkommer toe en bak deze 3 minuten mee.
3. Giet de bouillon erbij en kook zachtjes 10 minuten.
4. Voeg 1 el basilicum toe.
5. Pureer de soep en laat deze minimaal 2 uur afkoelen. (Dit kan een dag van tevoren).
6. Roer de room en de rest van het basilicum, met zout en peper door de soep en schep de rauwe ham en meloen erdoor.

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

