



Gazpacho van meloen en gember

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

⌚ 10 minuten + 8 + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍋 1 citroen (rasp en sap)
- 🍈 1 Cantaloupe meloen (rijp)
- 🌿 1 el gembersnippers op siroop
- 🌿 1 handje munt (in reepjes)

MATERIAAL: blender, of staafmixer, ijsblokjesvorm, schone theedoek

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiden

1. Meng de citroenrasp en -sap met 250 ml water en vul hiermee de ijsblokjeshouder.
2. Laat 1 nacht van tevoren bevriezen.
3. Leg de meloen in de koelkast.
4. Zet de glazen of borden 1 uur van tevoren in de diepvries.

Bereiding

5. Halveer de meloen en verwijder de zaadjes met een lepel.
6. Snijd het vruchtvlees van de schil en snijd het in blokjes.
7. Pureer de meloenblokjes en gembersnippers met een blender of staafmixer tot een smeugige vloeistof.
8. Draai de ijsblokjes in de doek en sla ze tot grof gruis met een deegroller of de bodem van een fles.
9. Verdeel het gruis over de ijskoude glazen of borden en verdeel de meloensoep erover.
10. Garneer met de munt.

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)

