



Gazpacho van meloen en komkommer

Tijdens de warme maanden mag een lekkere Spaanse gazpacho niet ontbreken. Deze verfrissende koude soep met groenten is een perfect voorgerecht, amuse, tapa 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 + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 ½ Cantaloupe meloen
- 🍲 1 komkommer
- 🍲 1 gele paprika
- 🍲 ½ ui
- 🍲 1 teentje knoflook
- 🍲 1 tl paprikapoeder
- 🍲 2 el witte wijnazijn
- 🍲 3 el olijfolie
- 🍲 1 el bieslook (fijngehakt)
- 🍲 4 sneeën brood (geroosterd)

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Pureer de meloen met de komkommer, paprika, ui, knoflook, paprikapoeder en azijn glad in een blender of keukenmachine.
2. Giet al malend de olijfolie erbij.
3. Laat 1 á 2 uur koelen in de koelkast.
4. Giet de gazpacho in kommen en garneer met de bieslook.
5. Maak met olijfolie een swirl in de soep en serveer met geroosterd brood.

TIP: Als je soep over hebt, zet deze dan terug in de koelkast. Morgen is deze net zo lekker!

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

