



Gazpacho van meloen met basilicum en Prosciutto di Parma

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:

- 🍷 2 Galia meloenen
- 🍷 1 bakje basilicum
- 🍷 6 ijsblokjes
- 🍷 2 el Pastis of Pernod
- 🍷 4 el olijfolie extra vierge
- 🍷 1 pakje Prosciutto di Parma

MATERIAAL: blender of staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Halveer de meloenen, schep met een lepel de zaadlijsten eruit en snijd de meloenen in parten.
2. Schil de parten en snijd ze in stukken.
3. Pureer met de helft van het basilicum, de ijsblokjes en een mespunt zout tot een gladde soep.
4. Voeg 2 el Pastis of Pernod toe.
5. Voeg op het laatste moment de olie toe.
6. Soep enkele uren in koelkast ijskoud laten worden.
7. Verdeel de soep over de kommen.
8. Scheur de ham in repen en verdeel over de kommen.
9. Scheur de rest van het basilicum in stukjes en strooi over de soep.

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

BRON: ah.nl

