



Gazpacho van meloen met geitenkaas

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:

- 🍴 5 g basilicum
- 🍴 800 g Galia meloen
- 🍴 200 ml witte wijn
- 🍴 50 g zachte geitenkaas
- 🍴 zout en peper

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Pluk 4 mooie blaadjes van het bosje basilicum, houd deze apart voor de garnering.
2. Snijd de meloen doormidden en verwijder de zaadlijsten.
3. Snijd de meloen in parten en snijd het vruchtvlees uit de schil en in blokjes.
4. Doe de meloenblokjes in de keukenmachine en blend met de witte wijn en het basilicum tot een gladde soep.
5. Proef, breng op smaak met zout en peper en meng nog een keer goed.
6. Zet de soep minimaal 1 uur in de koelkast.
7. Schep de soep in kommen, verkruimel de geitenkaas boven de kommen en serveer met het achtergehouden basilicumblaadje als garnering.

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

BRON: vegetariers.nl

