



## Gazpacho van tomaten met watermeloen en komkommer

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:

- 🍷 1 kleine watermeloen (geschild, zonder pitten)
- 🍷 8 tomaten (ingekruist)
- 🍷 1 kleine komkommer
- 🍷 1 bosje basilicum
- 🍷 1 lente-/bosui
- 🍷 1 citroen of 2 limoenen (rasp en sap)

**MATERIAAL:** blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de helft van de watermeloen in grove stukken en snijd de andere helft in kleine blokjes.
2. Leg de tomaten enkele tellen in kokend water.
3. Pel ze en snijd 2 tomaten in kleine blokjes en snijd de rest in grove stukken.
4. Snijd de helft van de komkommer in kleine blokjes en snijd de rest in stukken.
5. Hak de helft van de basilicumblaadjes grof en hak de rest fijn.
6. Snijd de bosui in stukken.
7. Pureer de grove stukken watermeloen met de grove stukken tomaat en komkommer, de grof gehakte basilicumblaadjes en de bosui.
8. Breng op smaak met peper.
9. Schep alle ingrediënten door elkaar en zet deze tomatensoep circa 60 minuten in de koelkast.
10. Zet intussen enkele lichtvochtige glazen in de diepvries.
11. Serveer de soep in de koude glazen.

**TIP 1:** Maak de soep iets pittiger met 1 tl hete pepersaus of 1 el zoete chilisaus. Voeg 2 tl geraspte gember toe.

**TIP 2:** Vervang de meloen door 1 kleine verse ananas.

**TIP 3:** 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://boodschappen.nl)

