



Gazpacho van watermeloen en rode peper

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

⌚ 15 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 250 g watermeloen (in blokjes, zonder pitten)
- 🍲 250 g tomaten (in blokjes)
- 🍲 ½ komkommer (in stukken)
- 🍲 1 teentje knoflook (in plakjes)
- 🍲 1 rode peper (in ringetjes)
- 🍲 1 tl balsamicoazijn
- 🍲 1 handje verse basilicum
- 🍲 3 el olijfolie
- 🍲 80 g feta (verkruid)

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Mix de watermeloen (houd een paar blokjes apart voor de garnering), tomaten, komkommer, knoflook, rode peper, balsamicoazijn, basilicum, olijfolie en 50 ml water in een blender tot een gladde soep.
2. Breng op smaak met zout en peper en laat minimaal 2 uur koelen in de koelkast.
3. Serveer de soep in glaasjes met de overgebleven watermeloen blokjes en strooi er wat feta over.

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)

