



## Gazpacho van watermeloen, feta en munt

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

⌚ 10 + 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 ½ komkommer
- 🍲 300 g watermeloen
- 🍲 1 takje munt
- 🍲 400 g gepelde tomaten (blik)
- 🍲 1 teentje knoflook
- 🍲 3 el olijfolie extra vierge
- 🍲 100 g feta

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

### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd 2 plakjes van de komkommer en houd de plakjes apart.
2. Snijd de rest van de komkommer en de watermeloen in blokjes.
3. Houd 4 blaadjes munt apart. 3Pureer in de keukenmachine of met de staafmixer de gepelde tomaten met de watermeloen, knoflook, komkommer, 2 el olie en de rest van de muntblaadjes tot een gladde soep.
4. Breng op smaak met zout en peper.
5. Zet de gazpacho minimaal 30 minuten in de koelkast om goed koud te worden.
6. Snijd de plakjes komkommer in kleine blokjes en verkruimel de feta.
7. Schenk de gazpacho in (wijn)glazen of soepkommen.
8. Garneer met de komkommerblokjes, feta, 1 el olijfolie en muntblaadjes.

**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://boodschappen.nl)

