



Gazpacho van meloen met Hollandse garnalen

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 kleine Cantaloupe meloenen (geschild, in stukken)
- 🍲 2 el olijfolie
- 🍲 ½ el tijm of munt (gehakt)
- 🍲 100 ml visbouillon
- 🍲 200 g Hollandse garnalen
- 🍲 1 stengel bleekselderij

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiden

1. Pureer de meloen en voeg de olijfolie toe.
2. Breng op smaak met de tijm of munt, zout en peper.
3. Voeg als de soep te dik is eventueel wat bouillon toe en zet in de koelkast.

Bereiding

4. Verdeel de garnalen over glazen en schenk de meloengazpacho erop.
5. Halveer de stengel bleekselderij en snijd deze in de lengte door tot roerstaafjes.
6. Zet deze in de meloengazpacho.

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

