



Gazpacho van watermeloen met 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

⌚ 25 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 1 kleine watermeloen (ca. 1500 g)
- 🍲 500 ml groentebouillon (afgekoeld)
- 🍲 125 ml crème fraîche
- 🍲 1 el citroensap
- 🍲 hete pepersaus
- 🍲 1 bosje bieslook (gehakt)
- 🍲 200 g grote garnalen of cocktailgarnalen

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

ZO MAAK JE HET:

1. Halveer de meloen en schep circa 20 balletjes uit het vruchtvlees (of snijd blokjes).
2. Houd apart.
3. Haal de rest van het vruchtvlees uit de meloen, verwijder de grote pitjes en pureer met de koude bouillon.
4. Roer de crème fraîche, het citroensap en pepersaus naar smaak erdoor.
5. Zet de soep minimaal 1 uur in de koelkast.
6. Verdeel de koude soep over diepe borden.
7. Schep voor het serveren de meloenballetjes, bieslook en garnalen door de soep.

TIP 1: Vervang de garnalen in dit recept door reepjes gerookte zalm of forel. Neem in plaats van pepersaus 1 kleine rode peper, in stukjes gesneden en vervang de bieslook in dit gerecht door bosui of koriander.

TIP 2: 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)

