

Gazpacho van meloen & limoen

totale tijd **10 min.** **10 min.** voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):

465 kJ / 111 kcal

Eiwitten: **3,9 g**

Koolhydraten: **19,8 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

1	klein teentje knoflook
1	(oranje) paprika
300 g	watermeloen (vruchtvlees)
60 g	cherrytomaatjes
1	minikomkommer
1 tl	limoensap
2,5 tl	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u> Versgemalen peper
1	kleine ongewassen limoen Een paar basilicumblaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

Pel de knoflook, verwijder de zaadlijsten van de peper en pureer beide, samen met de helft van de meloenpulp, tomaten en komkommer in een krachtige blender.

Stap 2

Breng de soep op smaak met limoensap, Kikkoman sojasaus en peper. Snijd de resterende meloen in kleine blokjes en voeg toe.

Stap 3

Snijd de limoen in plakjes en snijd deze in kwarten.

Stap 4

Soep over kommen verdelen, garneren met limoen en basilicum en serveren.