

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**

INGREDIËNTE

N

2 porties

1 klein teentje knoflook
1 (oranje) paprika
300 g watermeloen
(vruchtvlees)
60 g cherrytomaatjes
1 minikomkommer
1 theelepel limoensap
2,5 theelepels Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus
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.