



Watermeloengazpacho met feta

Een verrassende zomerse draai op de klassieke gazpacho, waar zoete watermeloen en rijpe tomaat elkaar vinden. Ijskoud, verfrissend en prachtig van kleur.

VOORBEREIDING

20'

PORTIES

4

CATEGORIE

Zomers & luchtig

Ingrediënten

- 600 gr watermeloen zonder pitten
- 4 rijpe tomaten
- 1/2 komkommer
- 1/2 rode paprika
- 1/2 kleine rode ui
- 1 el rode wijnazijn
- 3 el olijfolie, plus extra voor de afwerking
- 1 klein teentje knoflook
- 100 gr feta

enkele blaadjes basilicum

zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Snijd de watermeloen in blokjes. Houd een handvol kleine blokjes apart voor de garnering.
2. Snijd de tomaten, de komkommer, de paprika en de rode ui in grove stukken.
3. Doe de watermeloen, tomaten, komkommer, paprika, ui en het teentje knoflook samen in de blender.
4. Voeg de rode wijnazijn en de olijfolie toe en mix alles tot een gladde soep. Wil je een extra fijne textuur, giet de soep dan door een fijne zeef.
5. Proef en breng voorzichtig op smaak met zout en peper. Houd er rekening mee dat de feta bij het serveren extra zout toevoegt.
6. Dek de gazpacho af en laat ze minstens 2 uur rusten in de koelkast tot ze goed doorgekoeld is.
7. Schep de gazpacho in gekoelde kommetjes. Verkruimel er de feta over, verdeel de achtergehouden watermeloenblokjes erbij en werk af met een straaltje olijfolie en enkele blaadjes basilicum.

Tip

Kies een goed rijpe watermeloen: hoe zoeter het fruit, hoe mooier het contrast met de zure azijn en de zoute feta.

Lekker met

Krokante grissini of geroosterd brood

Dranktip

Een fris glas rosé of een alcoholvrije sangria