

Gazpacho med melon og lime

total tid **10 min.** 10 min. tilberedningstid

Næringsinnhold (per porsjon):
465 kJ / 111 kcal

Protein: **3,9 g**
Karbohydrater: **19,8 g**

INGREDIENSE

R

2 porsjoner

1	lite fedd hvitløk
1	(oransje) paprika
300 g	vannmelon (kun fruktkjøtt)
60 g	cherrytomater
1	miniagurk
1 ts	limesaft
2,5 ts	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
	Nymalt pepper
1	liten uvokset lime
	Noen basilikumblader

TILBEREDNING

Steg 1

Skrell hvitløk, fjern frøene fra paprikaen og kjør dem i en kraftig blender sammen med halvparten av melonkjøttet, tomatene og agurken.

Steg 2

Krydre suppen med limesaft, Kikkoman Soyasaus og pepper. Skjær resten av melonen i terninger og ha i suppen.

Steg 3

Skjær limen i skiver og del skivene i fire.

Steg 4

Fordel suppen i boller, pynt med lime og basilikum. Server.