



## 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

1 klein teentje look

100 gr feta

enkele blaadjes basilicum

snuifje zout

snuifje peper

## Bereidingswijze

---

1. Snij de watermeloen in blokjes en verwijder de eventuele pitjes. Hou een handvol kleine blokjes apart voor de garnituur.
2. Snij de tomaten, de komkommer, de paprika en de rode ui in grove stukken.
3. Doe de watermeloen, tomaat, komkommer, paprika, ui en het teentje look samen in de blender.
4. Voeg de azijn en de olijfolie toe en mix tot een gladde soep. Wil je ze extra fijn, wrijf ze dan door een zeef.
5. Breng op smaak met zout en peper. Let op: de feta brengt straks ook zout, dus wees voorzichtig.
6. Laat de gazpacho minstens 2 uur opstijven in de koelkast tot ze goed koud is.
7. Schep in kommetjes, verkruimel er de feta over, strooi de achtergehouden watermeloenblokjes erbij en werk af met een straaltje olijfolie en wat 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 alcoholvrije sangria