



Watermeloengazpacho

en gegrilde pitapockets gevuld met feta



ca. 25min



2 personen

Gazpacho, de koude tomatensoep uit Spanje, ken je vast al. Maar had je ooit gedacht dat je deze koude soep ook kunt maken van watermeloen? Wij niet! Maar toen chef Elisabeth deze soep serveerde, waren we verkocht. Want wauw, wat is deze lichte soep van watermeloen, komkommer, paprika en knoflook lekker! Helemaal als je 'm combineert met warme pita's die je vult met zoute feta. Jammie!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 rode paprika
- 1 komkommer
- 3 tomaten
- 1x watermeloenblokjes
- 10g verse kruidenmix: munt & dille
- 1x feta ⁷
- 1x volkoren pitabroodjes ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- olijfolie

Kookgerei

- staafmixer
- barbecue of grillpan
- grote kookpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

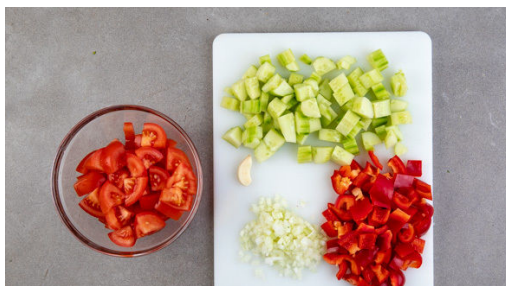
Doe een paar ijsklontjes in de gazpacho voor je hem in de koelkast zet. Zo wordt de gazpacho sneller koud!

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 987kcal, vet 29.9g, koolhydraten 139.8g, eiwit 30.9g



1. Groenten snijden

Steek de barbecue aan als je die wilt gebruiken. Pel en hak de **ui** en **knoflook** grof. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in grove stukken. Schil de **komkommer** en snijd hem in stukken. Snijd de **tomaten** in grove stukjes.



4. Pitabroodjes maken

Pluk de **muntblaadjes** en hak ze samen met de **dille** fijn. Verkruiem de **feta**. Meng de **feta** met **3/4e van de kruiden**. Snijd de **rest van de watermeloen** in kleine blokjes. Snijd de **rest van de pitabroodjes** open en top ze met de **gekruiden feta** en besprenkel de helften met een paar druppels olijfolie. Leg vervolgens de helften weer op elkaar, als bij een tosti.



2. Gazpacho maken

Doe de **paprika, komkommer, tomaat, helft van de ui**, de **knoflook** en **3/4e van de watermeloenstukjes** in een grote kookpan en pureer met een staafmixer glad. Je kunt ook een gewone blender gebruiken. Verkruiem dan **een pitabroodje** boven de pan en pureer alles nog een keer glad.



5. Pitabroodjes grillen

Bak de **gevulde pitabroodjes** 1-2min per zijde op de **bbq of 2-3min per zijde in een grillpan** op hoog vuur totdat het **brood grillstrepen** heeft en de **feta** is gesmolten. Wees voorzichtig bij het omkeren van de **pitabroodjes**!



3. Gazpacho afmaken

Voeg 2el azijn (bij voorkeur rode of witte wijnazijn), 2el olijfolie, 1tl zout en een flinke snuf peper toe en pureer de **gazpacho** nog eens. Proef of je nog meer **ui** wilt toevoegen en voeg een scheutje water toe als de **gazpacho** te dik naar wens is. Zet de **gazpacho** in de koelkast tot aan het serveren (zie kooktip, links).



6. Soep garneren

Schep de **gazpacho** in kommen en garneer met de **stukjes watermeloen**, de **rest van de kruiden** en een paar druppels olijfolie. Serveer de **gazpacho** met de **pitabroodjes**.