



Watermeloengazpacho

en gegrilde pitapockets gevuld met feta



ca. 30min



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 feta en dille. Jammie!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 rode paprika
- 1 komkommer
- 3 tomaten
- 1 watermeloen
- 20g verse kruidenmix: dille & munt
- 1x feta ⁷
- 1x pita's ¹
- 1 flesje sherryazijn ¹²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 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

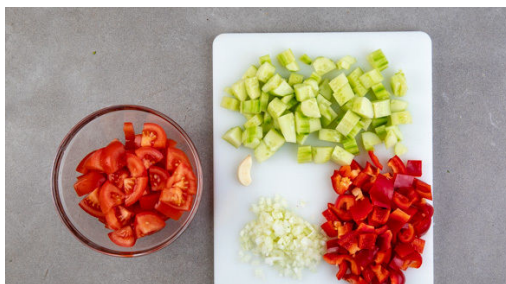
Doe een paar ijsklontjes in de gazpacho voor je hem in de koelkast zet. Zo wordt de gazpacho sneller koud!

Allergenen

gluten (1), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 887kcal, vet 24.5g, koolhydraten 130.9g, eiwit 30.2g



1. Groenten snijden

Steek de BBQ 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 stukken.



4. Pitapockets maken

Pluk de **muntblaadjes** en hak ze samen met de **dille** fijn. Verkrummel de **feta**. Meng de **feta** met **3/4e van de kruiden**. Snijd de **rest van de pita's** open en top ze met de **feta** en besprenkel met een paar druppels olijfolie. Leg vervolgens de helften weer op elkaar, als bij een tosti.



2. Gazpacho maken

Snijdt de **meloen** doormidden en schep het **vruchtvlees** eruit. Doe **3/4e van de watermeloen** met de **paprika**, **komkommer**, **tomaat**, **helft van de ui** en de **knoflook** in een grote kookpan en pureer met een staafmixer glad (je kunt ook een blender gebruiken!). Scheur **1 pita** boven de **gazpacho** in stukjes en pureer alles nog eens glad.



5. Pitapockets grillen

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



3. Gazpacho afmaken

Voeg de **sherry azijn**, 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 verdun evt. de **gazpacho** met een scheutje water. Zet de **gazpacho** in de koelkast tot aan het serveren (**zie tip, links**).



6. Soep garneren

Snijdt de **rest van de meloen** in kleine blokjes. Serveer de **gazpacho** in kommen en garneer met de **stukjes meloen**, de **rest van de kruiden** en een paar druppels olijfolie. Serveer de **gazpacho** met de **pitapockets**.