



## Gazpacho van komkommer en meloen

met crostini met geitenkaas en basilicum



ca. 30min



2 personen

Ze zeggen dat de Romeinen in een ver verleden de gazpacho naar Spanje brachten, waar het uitgroeide tot z'n huidige omvang - vaak gemaakt met tomaten als basis. Onze versie van deze verfrissende, koude soep is er eentje met komkommer en meloen, en groene paprika en verse kruiden. En we serveren er een knapperige crostini met geitenkaas en basilicum bij. Proost op de soep evolutie!

## Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 groene paprika
- 1 komkommer
- 1 cantaloupe meloen
- 10g verse kruidenmix: basilicum & platte peterselie
- 1 meergranen baguette <sup>1</sup>
- 1x zachte geitenkaas <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- oven
- middelgrote kookpan
- staafmixer

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

### Allergenen

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

### Voedingswaarde per portie

calorieën 672kcal, vet 36.9g, koolhydraten 63.4g, eiwit 22.4g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Pel en snijd de **ui** in vieren. Schil en halveer de **knoflook**. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in vieren. Snijd de **komkommer** in grote stukken. Snijd de **meloen** doormidden, verwijder de pitten met een lepel en schep het **vruchtvlees** uit de schil.



### 4. Crostini bakken

Snijd de **baguette** in de lengte doormidden, besprenkel de snijvlakken met wat olijfolie en bak de **broodjes** in 4-5min knapperig in de oven.



### 2. Ingrediënten pureren

Hak de **peterselie incl. steeltjes** grof. Doe de **helft van de ui**, de **helft van de knoflook**, de **peterselie**, de **paprika**, de **komkommer** en **3/4e van de meloen** in een grote kookpan en pureer in ca. 3min fijn.



### 5. Geitenkaas afmaken

Pluk de **basilicumblaadjes** van de steeltjes, hak fijn en roer met 1-2tl water door de **geitenkaas**. Bestrijk de **broodjes** gelijkmatig met de **geitenkaas** en breng op smaak met wat peper.



### 3. Gazpacho afmaken

Breng de **gazpacho** op smaak met 2el olijfolie, 2el (wittewijn)azijn, 1tl zout en een snuf peper. Voeg naar smaak de **rest van de ui** en **knoflook** toe en pureer nogmaals. Voeg evt. wat water toe als je de **gazpacho** te dik vindt. Zet de **gazpacho** koud tot het serveren.



### 6. Topping voorbereiden

Snijd de **rest van de meloen** in stukjes. Verdeel de koude **gazpacho** over diepe borden en top met de **meloenstukjes**. Bedruppel met olijfolie naar wens en serveer met de **geitenkaas-crostini**.