



Watermeloengazpacho

en gegrilde pita's met kruidenfeta



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 zoute feta. Jammie!

Wat je van ons krijgt

- 3 tomaten
- 1 komkommer
- 1 rode paprika
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 watermeloen
- 5g verse munt
- 10g verse dille
- 100g feta⁷
- 1 pak pita's¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- dunschiller
- middelgrote kookpan
- staafmixer met beker
- grillpan

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

Kooktip

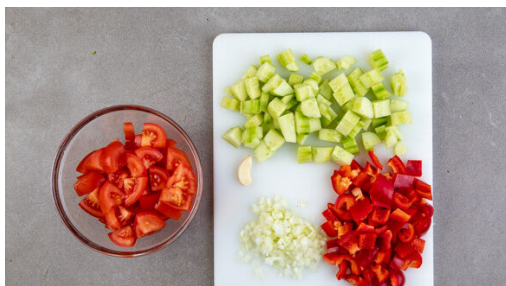
Doe een paar ijsklontjes in de gazpacho voor je hem in de koelkast zet. Zo wordt de gazpacho sneller koud!

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 824kcal, vet 34.5g, koolhydraten 102.8g, eiwit 25.4g



1. Groenten snijden

Snijd de **tomaten** in grove stukjes. Schil de **komkommer** en snijd hem in stukken. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in grove stukken. Pel en hak de **ui** en **knoflook** grof.



4. Pitabroodjes maken

Pluk de **muntblaadjes** en hak samen met de **dille incl. steeltjes** fijn. Verkrummel de **feta**. Meng de **feta** met **3/4e van de kruiden**. Snijd de **rest van de pitabroodjes** open. Beleg **1 helft** met wat **gekruide feta**, besprenkel met 1/2tl olijfolie en leg de helften weer op elkaar.



2. Ingrediënten pureren

Halveer de **watermeloen** en schep het **vruchtvlees** eruit. Doe ca. **3/4e van het vruchtvlees** met de **tomaat**, de **komkommer**, de **paprika**, de **helft van de ui** en de **knoflook** in een middelgrote kookpan en pureer glad. Scheur **1 pita** in stukjes, voeg toe en pureer het geheel tot een romige **gazpacho**.



5. Pitabroodjes grillen

Verhit een grillpan op hoog vuur en bak de **gevulde pitabroodjes** 2-3min per zijde totdat je duidelijke grillstrepen ziet en de **feta** is gesmolten. Wees voorzichtig bij het omkeren van de **pitabroodjes**! **Tip:** je kunt de **broodjes** ook 1-2min per zijde op de BBQ bakken.



3. Gazpacho afmaken

Breng de **gazpacho** naar wens op smaak met 2el olijfolie, 1el azijn, 1tl zout en een flinke snuf peper. Als je het lekker vindt kun je nog meer **ui** toevoegen en pureren. Voeg evt. wat water toe als de **gazpacho** te dik is. Zet in de koelkast tot het serveren.



6. Afmaken en serveren

Snijd de **rest van de watermeloen** in kleine blokjes. 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**.