



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 grote komkommer
- 1 paprika
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 watermeloen
- 10g verse kruidenmix: dille & munt
- 100g feta ¹
- 1 pak pita's ²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- grillpan
- staafmixer met beker
- middelgrote kookpan
- dunschiller

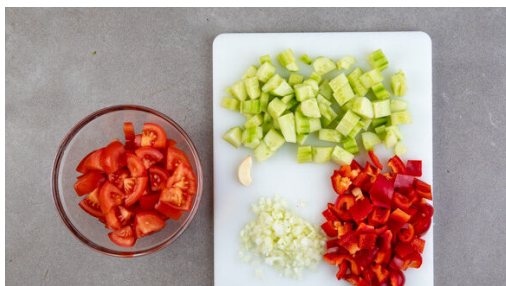
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Melk (1), Gluten (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 905kcal, vet 34.9g, koolhydraten 124.1g, eiwit 24.4g



1. Groente snijden

Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snijd in grote blokjes. Schil de **komkommer**, snijd in de lengte in vieren en dan in grote blokjes. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlies** ook in grote blokjes. Pel de **ui** en **knoflook** en hak grof.



4. Pitabroodjes maken

Pluk de **munt** van de steeltjes en hak fijn. Hak de **dille incl. steeltjes** ook fijn. Verkruiemel de **feta** met je vingers of een vork. Meng de **feta** met **3/4e van de kruiden**. Snijd de **rest van de pitabroodjes** open. Beleg **1 helft** met wat **gekruid feta**, besprenkel met **1/2tl olijfolie** en leg de helften weer op elkaar.



2. Ingrediënten pureren

Halveer de **watermeloen** en schep het **vruchtvlies** eruit. Doe ca. **3/4e van de watermeloen**, de **tomaat**, **komkommer**, **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 grillen op de BBQ.



3. Gazpacho afmaken

Proef en breng de **gazpacho** 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. 1 voor 1 eetlepels water toe om de consistentie aan te passen. 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 **1/2tl olijfolie**. Serveer de **gazpacho** met de **pitabroodjes**.