

Gazpacho met meloen



Let op de gazpacho moet in ieder geval 4 uur in de koelkast voordat het kan worden geserveerd, lekkerder is als de gazpacho een nacht in de koelkast gaat.

INGREDIENTEN voor 4 personen

Voor de gazpacho:

1 ui
1 komkommer
6 dikke tomaten
2 teentjes knoflook
Zout en peper
300 ml water.

Voor de marinade en de meloenbolletjes

Rode wijnazijn
1 eetlepel olijfolie
Sap van een halve citroen
½ bosje selderij

Voor de meloenbolletjes

½ meloen

BEREIDING:

Maak de gazpacho op traditionele wijze:

Maak de groenten schoon en snijd in grote stukken.

Extra aandacht daarbij voor de tomaten: goed wassen en allereerst in vier parten snijden, dan de witte punt eruit snijden en weg doen, het rode vruchtvlees in grote stukken snijden.

Pureer de grofgesneden ui, knoflook, komkommer en tomaatstukken in de keukenmachine of blender.

Voeg 300 ml water toe en breng op smaak met zout en peper.

Zet het geheel in een afgedekte kom in ieder geval 4 uur in de koelkast (langer maakt de gazpacho nog lekkerder, b.v. een nacht)

Halveer de meloen, verwijder de pittenlijst en lepel er bolletjes uit**

Zeef de gazpacho.

Maak een marinade van:

Olijfolie, rode wijnazijn, sap van een halve citroen en fijngehakte selderij
Meng de meloenbolletjes met de marinade.

Schenk de gazpacho in een mooi glaasje en schep en verdeel de meloenbolletjes met de marinade over de glaasjes.

*Ik gebruikte in dit recept een rabarber-frambozen azijn. Een aanrader is wat verschillende soorten azijn te kopen als je die tegen komt. Altijd mooi om te hebben o.a. voor dit recept waardoor je het nog net iets een speciaal smaakje kan geven.

**Er zijn speciale meloensnijders, als je die niet hebt dan wil het ook prima met een ronde lepel.