

# GAZPACHO VAN MELOEN EN KOMKOMMER



- 1/4 cantaloupe meloen
- 1/4 galiameloen
- 2 komkommers
- 15 g verse biomunt  
REGALO®
- 1 el limoensap  
MOUNTAIN®
- 1 kl fijnekorrelsuiker  
HONEYSUN®
- 1 kl vloeibare honing  
TRADER JOE'S®
- 20 g pistachenoten  
MILSANI®
- 150 g natuuryoghurt op  
Griekse wijze
- 1 sneetje parmaham  
MILSANI®
- 125 g mascarpone  
PORTLAND®
- snuifje peper en zout



4 personen



30 minuten (+ 1 uur in de koelkast)

Ontdek meer recepten op  
[www.aldi.be](http://www.aldi.be)

**ALDI**



## GAZPACHO VAN MELOEN EN KOMKOMMER



- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Schil de komkommers, verwijder de zaadlijsten en snijd in grove stukken. Doe hetzelfde met de meloenen. Houd wat munt apart om te garneren en verwijder de steeltjes van de overige blaadjes.
- 2 Doe de meloen, de komkommer, de honing, de fijnekorrelsuiker, de muntblaadjes, de mascarpone en het limoensap in een blender. Mix tot een egale massa. Doe er eventueel wat water bij om het makkelijker te mixen. Breng op smaak met peper en zout. Zet voor minstens een uur in de koelkast.
- 3 Leg ondertussen de parmaham op een bakplaat met bakpapier. Bak 6 minuten in de voorverwarmede oven en laat het daarna afkoelen. Haal de pistachenoten uit hun schelp en hak fijn.
- 4 Schenk de koude soep uit in een diep bord of in een kom. Werk telkens af met een flinke lepel yoghurt, parmaham, muntblaadjes, pistachenoten, croutons en peper.



LEKKER met

