

# Melon og lime gazpacho

Samlet tid **10 min.** 10 min. Arbejdstid

Næringsindhold:  
**465 kJ / 111 kcal**

Protein: **3,9 g**  
Kulhydrater: **19,8 g**

## INGREDIENSE

### R

#### 2 Portioner

<b>1</b>	lille fed hvidløg
<b>1</b>	orange) peberfrugt
<b>300 g</b>	vandmelon (frugtkød)
<b>60 g</b>	cherrytomater
<b>1</b>	mini agurk (eller ¼ agurk)
<b>1 tsk.</b>	limesaft
<b>2,5 tsk.</b>	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
	Friskmalet peber
<b>1</b>	lille usprøjtet lime
	Enkelte basilikumsblade

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

Pil hvidløget og fjern kernerne fra peberfrugten. Derefter blendes det godt sammen i en kraftig blender sammen med halvdelen af melonen, tomaterne og agurken.

### Step 2

Smag suppen til med limesaft, Kikkoman sojasauce og peber. Skær resten af melonen i små tern og hæld dem i suppen.

### Step 3

Skær limefrugten i skiver og skær disse i kvarte.

### Step 4

Fordel suppen i små skåle og pynt med lime og basilikum inden servering.