KIKKOMAN

Melon og lime gazpacho

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

Næringsindhold:
465 kJ / 111 kcal

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

INGREDIENSER

2 Portioner

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

FREMGANGSMÅDE

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.