

Gazpacho af vandmelon og tomatsalsa (vegansk)



 75 min.  95 kcal  SteviaSweet Flydende

Fremgangsmåde

Skær tomaterne midt over og fjern stilkene. Skær agurken og vandmeloneren i små stykker. Læg stykkerne og alle gazpacho- ingredienserne i en blender og purér dem jævn. Lad gazpachoen afkøle i køleskabet en time før servering.

Skær forårsløg i tynde ringe. Skær tomaterne midt over. Riv limeskal og pres saften ud over tomaterne. Bland alle salsa- ingredienserne sammen og lad salsaen trække 15 minutter før servering.

Anret den kolde gazpacho i portioner i serveringsskåle. Pynt med tomatsalsa og friske basilikumblade.

Ingredienser til 4 portioner

Gazpacho

400 g	modne tomater
400 g	vandmelon (uden skal)
1/2	agurk
1	fed hvidløg
1 spsk	rødvinseddike
1/2 tsk	chiliflager
1 tsk	salt
10 dråber	SteviaSweet Flydende

Tomatsalsa

200 g	perle- eller cherrytomater
2	forårsløg
1/2	limeskal revet
1 spsk	limesaft
1 spsk	olivenolie
1/2 tsk	salt
3 dråber	SteviaSweet Flydende
	frisk basilikum

Næringsværdi per portion

95	kcal
399	kJ
2	g Protein
14	g Kulhydrater
3	g Fedt