

# Gazpacho med melon och lime

Total tid **10 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):  
**465 kJ / 111 kcal**

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

## INGREDIENSE

### R

**2 Portioner**

<b>1</b>	liten vitlöksklyfta
<b>1</b>	(orange) paprika
<b>300 g</b>	vattenmelon (fruktköttet)
<b>60 g</b>	körbärstomater
<b>1</b>	minigurka
<b>1 tsk</b>	limejuice
<b>2,5 tsk</b>	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
	Nymalen peppar
<b>1</b>	liten lime
	Några basilikablåd

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

Skala vitlök, kärna ur paprikan och purea båda med hälften av melonmassan, tomaterna och gurka i en kraftfull mixer.

### Steg 2

Smaksätt soppan med limejuice, Kikkoman sojasås och peppar. Skär resten av melonen i små tärningar och tillsätt.

### Steg 3

Skär limen i skivor och kvarta dem.

### Steg 4

Dela upp soppan i skålar, garnera med lime och basilika. Smaklig måltid!