

SOEP VAN WATERMELOEN MET GEMARINEERDE MELOEN EN DASLOOK



INGREDIËNTEN

4

- 500 g watermelon
- 500 g bittermeloen
- 50 g Bresc WOKgember
- 50 g Bresc WOKpeper
- 1/8 st galiameloen
- 1/8 st cantaloupemeloen
- 1/8 st watermelon
- 20 g Bresc Daslookpesto
- 16 st muntbladjes
- 4 st bamboe prikkers
- 2 st limoen

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Daslook pesto 450g



Gember & limoen WOK
450g



Groene & rode peper
WOK 450g

BEREIDINGSWIJZE

Schil de 500 g watermelon en de bittermeloen, snijd deze in stukken en ontdoe van de pitten. Pers de limoenen uit. Pureer 500 gram watermelon en 500 gram bittermeloen met de limoensap, wokgember en wokpeper. Zet de soep anderhalf uur in de koelkast. Maak met een parisienneboor kleine bolletjes uit de stukken galia-, cantaloupe, en watermelon. Marineer de bolletjes in de daslookpesto. Rijg de bolletjes om en om aan een prikker. Serveer de soep ijskoud en garneer met de meloen spies en verse munt.