



Soepen

Gazpacho van watermelon met zwaardvis spiesjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

120 gram zwaardvis (filet)
1 watermelon
1/2 komkommer
3 tomaten
1 puntpaprika (rood)
1 stengel bleekselderij
handvol rozemarijntakje
1 centimeter gember
3 limoenen
2 eetlepels balsamico (witte)
2 eetlepels appelazijn
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de watermelon en komkommer, verwijder de pitten en snij in grote stukken. Was de tomaten en paprika, ontpit en snij in stukken. Was en reinig de selder en snij in kleine blokjes. Leg het groen even aan de kant. Was de basilicum, schud droog, trek de blaadjes van de takken en hak ze grof. Schil de gember en hak fijn.

Pureer alle ingrediënten fijn in de blender. Kruid met het sap van 2 limoenen, de basamico- en appelazijn en peper en zout. Vermeng alles goed en zet het ca. 2 uur in de koelkast.

Was de zwaardvisfilet, dep droog, snijd in kleine blokjes en vermeng ze met het sap van 1 limoen, peper en zout. Laat dit ca. 20 minuten marineren in de koelkast.

Snijd het vruchtvlees van de watermelon in kleine blokjes. Steek de blokjes vis en meloen op houten stokjes en kruid ze met peper, zout en limoenzeste. Hak het groen van de selder klein. Breng de gazpacho op smaak, verdeel over vier glazen, bestrooi met een beetje watermelon en seldergroen. Werk af met een beetje peper en de zwaardvis spiesjes.

Keukenbenodigdheden

Blender

