Soep van watermeloen met gemarineerde meloen en daslook



Ingrediënten

4

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

Gebruikte bresc producten



Bresc Daslook pesto 450g



Bresc Gember & limoen WOK 450g



Bresc Groene & rode peper WOK 450g

Bereidingswijze

Schil de 500 g watermeloen en de bittermeloen, snijd deze in stukken en ontdoe van de pitten. Pers de limoenen uit. Pureer 500 gram watermeloen 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 watermeloen. Marineer de bolletjes in de daslookpesto. Rijg de bolletjes om en om aan een prikker. Serveer de soep ijskoud en garneer met de meloenspies en verse munt.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000