KIKKOMAN

Meloni-limetti-gazpacho

kokonaisaika **10 min** **10 min** esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):
465 kJ / 111 kcal

Proteiini: **3,9 g**
Hiilihydraatit: **19,8 g**

AINEKSET

2 annosta

1	pieni valkosipulinkynsi
1	(oranssi) paprika
300 g	vesimelonia (hedelmälihaa)
60 g	kirsikkatomaatteja
1	minikurkku
1 tl	limettimehua
2,5 tl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
	Vastarouhittua pippuria
1	hyvin pesty limetti
	Muutama basilikan lehti

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuori valkosipulinkynsi ja poista paprikasta siemenet. Soseuta ne sekä puolet vesimelonista, tomaatit ja kurkku tehosekoittimessa.

Vaihe 2

Mausta keitto limettimehulla, Kikkomanin soijakastikkeella ja pippurilla. Leikkaa jäljelle jäänyt meloni kuutioiksi ja lisää keittoon.

Vaihe 3

Viipaloi limetti ja leikkaa viipaleet neljään osaan.

Vaihe 4

Annostele keitto kulhoihin ja koristele limetillä ja basilikalla ennen tarjoilua.