



### **Gazpacho van watermeloen en granité**

**Benodigheden voor de soep:** 6 dl. water, 200 gram suiker, 2 citroenen, 2 limoenen, 1 bos munt, 1 bos citroenmelisse, 2 watermeloenen, 2 stengels citroengras, 5 gram gelatinepoeder, Monin meloensiroop, 2 dl. zure room. Soepborden.

**Werkwijze:** Siroop koken van 1 liter water, 2 stengels citroengras, sap van 2 limoenen (zestes apart), 4 stengels munt, 200 gram suiker.

Alles aan de kook brengen en 30 minuten zachtjes laten koken. **Zeven.**

Dit is voor **de gazpacho en de granité.**

**Watermeloenen schillen** en met de grootte pommes Parisienneboor minstens 180 bolletjes maken.

**Gazpacho** maken van 500 gram siroop en 1000 gram stukjes meloen, pureren, lichtelijk binden met koud bindmiddel en koud zetten.

**Granité maken** van 500 gram siroop, 5 gram opgeloste gelatinepoeder en 300 gram meloenpuree. Draaiend bevriezen en in de diepvries zetten.

**Garnering:** zestes van limoenen en citroenen, takjes munt en citroenmelisse, losgeklopte zure room en eventueel kleine plakken gegrilde watermeloen.

**Opmaak:** In koude soepborden de siroop verdelen met daarin minstens 10 bolletjes meloen, bolletjes zure room, granité. **Garneren** met de zestes en de munt en citroenmelisse.