Elvea, L'Italie chez vous

Gazpacho à base de pastèque

Ingrédients pour Personnes

1		pastèque
1	boîte de	ELVEA Cubes
1	filet de	huile d'olive
1		citron vert
		poivre
		sel

Préparation

Coupez la pastèque en deux. Peler la moitié et couper en cubes. Mettez les cubes ensemble avec les cubes de tomates, un filet d'huile d'olive, le zeste de citron vert, du poivre et du sel dans le mixeur. Mélanger pour obtenir un gazpacho lisse.

Retirez des petites boules de l'autre moitié de la pastèque à l'aide d'une cuillère parisienne. Mettez les boules sur une brochette.

Servez le gazpacho avec les brochettes de pastèques.

Info recette: Njam!-tv 'Een feest uit Italië'