



Elvea, L'Italie chez vous

Gaspacho 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'

