

Tomat og vandmelon Gazpacho (Kold Suppe)

2 portioner eller 4 forretter

Ingredienser:

- 300 gr cherry tomater
- 200 gr vandmelon i tern
- 100 gr agurk
- ½ rød peberfrugt
- 1 forårsløg
- 1 fed hvidløg
- 10 basilikum blade
- 20 ml. sherry eddike
- 20 ml. jomfruolivenolie
- 30 gr rasp (kan evt. erstattes med Glutenfri rasp)
- 2 tsk. salt
- 1 tsk. sukker
- 2 måleske NDS® collagen (alle typer kan bruges)
- 1 dl. tomatjuice

Smag til med salt og peber

Garniture:

- 2 tsk. ristede pinjekerner
- Hele basilikum blade
- 1 tsk. jomfruolivenolie

Fremgangsmåde:

Dagen før:

Halver tomaterne, skær agurken i grove tern, skær peberfrugten i tern og fjern kernerne. Skær der pillede hvidløg i skiver og skær resten af ingredienserne i mindre stykker. Mix det hele i en skål og lad det marinere tildækket natten over køligt, dog ikke i køleskabet.



Dagen efter tilsættes NDS® collagen og det hele skal nu blendes godt.

Før det hele igennem i en si.

Tilføj sidst tomatjuicen og smag til med salt og peber.

Serveres med en topping af pinjekerner, basilikumblad og drizzle lidt olivenolie rund på toppen af suppen

Kreeret af Charlie og Julie for Engholm NDS Nutrition - 1 juni 2020