

Melounové gazpacho

Suroviny: 4 šálky vodního melounu zbaveného semínek, 1 malá oloupaná a pokrájená červená cibule, 2 pokrájené okurky, 2 malé pokrájené chilli papričky bez pecek, 3 pokrájená rajčata, 3–4 polévkové lžíce jablečného domácího octa nebo balzamik, 1–2 polévkové lžíce olivového oleje, špetka kajenského pepře, 2 lžičky kvalitní soli, 1/4 šálku pokrájeného koriandru nebo listové petrželky, šťáva z jedné limetky, 2 jarní cibulky

Postup: do mixéru dejte 3 šálky melounu, cibuli, okurky, 1 chilli papričku a rajčata a mixujte až do dosažení jemné směsi. Přidejte 3 lžíce octa, olivový olej, kajenský pepř a sůl a několikrát rozmixujte. Ochutnejte. Pokud je směs příliš sladká, přidejte ještě jednu lžici octa. V letním období dejte směs do ledničky a asi jednu hodinu chlaďte. Na ozdobu použijte zbytek vodního melounu, chilli papričku, koriandr nebo petrželku, jarní cibulku a přidejte limetkovou šťávu. Okořeňte několika špetkami mořské soli. Vychlazenou směs nalijte do misek a ozdobte.

