

# Vesimelonigazpachoa ja tomaattisalsaa (vegaaninen)



75 min. 95 kcal SteviaSweet Neste

## Valmistus

Halkaise tomaatit ja poista niistä kannat. Pilko kurkku ja vesimeloni. Laita kaikki gazpachon ainekset tehosekoittimeen ja soseuta tasaiseksi. Anna gazpachon jäähtyä jääkaapissa tunti ennen tarjoilua.

Leikkaa kevätsipuli ohuiksi renkaiksi. Halkaise tomaatit kahtia. Raasta limen kuori ja purista mehu tomaattien joukkoon. Sekoita kaikki salsan ainekset keskenään ja anna maustua 15 minuuttia ennen tarjoilua.

Annostele kylmä gazpacho tarjoiluastioihin. Koristele tomaattisalsalla ja tuoreilla basilikan lehdillä.

## Ainekset 4 annosta

### Gaszpacho

400 g	kypsiä tomaatteja
400 g	vesimelonia (ilman kuorta)
1/2	kurkkua
1	valkosipulin kynsi
1 rkl	punaviinietikkaa
1/2 tl	chilihiutaleita
1 tl	suolaa
10 tippaa	SteviaSweet Neste

### Tomaattisalsa

200 g	helmi- tai kirsikkatomaattia
2	kevätsipulin vartta
1/2	limen raastettu kuori
1 rkl	limen mehua
1 rkl	oliiviöljyä
1/2 tl	suolaa
3 tippaa	SteviaSweet Neste
	mustapippuria myllystä

## Ravintoarvot per annos

95	kcal
399	kJ
2	g Proteiinia
14	g Hiilihydraatit
3	g Rasvaa