

## Gazpacho (kall soppa) med tomat och vattenmelon - 2 portioner eller 4 förrätter

### Ingredienser:

- 300 g körsbärstomater
- 200 g vattenmelon, tärnad
- 100 g gurka
- 0,5 röd paprika
- 1 salladslök
- 1 vitlöksklyfta
- 10 basilikablåd
- 20 ml sherryvinäger
- 20 ml extra jungfruolja
- 30 g ströbröd (kan eventuellt ersättas med glutenfritt ströbröd)
- 2 tsk salt
- 1 tsk socker
- 2 mätskedar NDS® Collagen (alla sorter kan användas)
- 1 dl tomatjuice

Smaka av med salt och peppar

### Garnering:

- 2 tsk rostade pinjenötter
- Hela basilikablåd
- 1 tsk jungfruolja

### Tillagning:

#### Dagen innan:

Halvera tomaterna, skär gurkan i grova tärningar, tärna paprikan och ta ur kärnorna.  
Skiva den skalade vitlöken och skär resten av ingredienserna i mindre bitar.  
Blanda allt i en bunke, täck över och låt marinera över natten på en sval plats, dock inte i kylskåpet.

#### Dagen efter:

Tillsätt kollagenpulver och mixa väl.  
Sila blandningen.  
Tillsätt tomatjuicen och smaka av med salt och peppar.

Garnera med pinjenötter och basilikablåd, avrunda med att ringla lite olivolja på topp

