

# Karpuz ve Misket Limonlu Gazpaço

toplam süre **10 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):  
**465 kJ / 111 kcal**

Protein: **3,9 gr**  
Karbonhidrat: **19,8 gr**

## MALZEMELER

2 porsiyon

- 1** küçük diş sarımsak
- 1** adet turuncu paprika biberi
- 300 gr** karpuz içi
- 60 gr** çeri domates
- 1** adet minik boy salatalık
- 1 tatlı kaşığı** misket limonu suyu
- 2,5 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
- 1** Taze çekilmiş karabiber
- 1** adet küçük boy mumlanmamış misket limonu
- Birkaç taze fesleğen yaprağı

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

Sarımsağı soyun, karabiberi öğütün ve karpuz içinin yarısı, domatesler ve salatalık ile beraber güçlü bir blender yardımıyla püre haline getirin.

### Adım 2

Hazırladığınız püreye misket limonu suyu, Kikkoman Soya Sosu ve karabiber ekleyin. Kalan karpuz içinini küçük küpler halinde doğrayın ve püreye ekleyin.

### Adım 3

Misket limonunu dilim dilim kestikten sonra dilimleri ortadan dörde bölün.

### Adım 4

Çorbayı kaselere pay ettikten sonra limon ve fesleğenle süsleyin ve servis edin. Afiyet olsun.