KIKKOMAN

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
	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 içini 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.