

Gazpacho di lime e anguria

Tempo totale **10 Min** **10 Min** Tempo di preparazione

Valori nutrizionali (per porzione):

465 kJ / 111 kcal

Proteine: **3,9 g**

Carboidrati: **19,8 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

1	spicchio d'aglio piccolo
1	peperone (arancione)
300 g	di anguria (polpa)
60 g	di pomodori ciliegini
1	mini cetriolo
1 cucchiaino	di succo di lime
2,5	Salsa di Soia a
cucchiaini	Fermentazione Naturale Kikkoman
	Pepe macinato fresco
1	piccolo lime non lavato
	Qualche foglia di basilico

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Pelare l'aglio, togliere i semi al peperone e frullare entrambi con metà della polpa di anguria, i pomodori e il cetriolo in un frullatore ad alta potenza.

Passaggio 2

Mescolare la zuppa con succo di lime, salsa di soia Kikkoman e pepe. Tagliare l'anguria rimanente a cubetti e aggiungere al resto.

Passaggio 3

Tagliare il lime a fette e poi in quarti.

Passaggio 4

Dividere la zuppa nelle ciotole, guarnire con lime e basilico e infine servire.