



# Gazpacho of Cantaloupe melon



On a hot summer day we long for something refreshing such as gazpacho - a cold soup made of raw, blended vegetables. However this time, I have not made the classic recipe but a version with some cantaloupe melon and corn.

---

## GAZPACHO OF CANTALOUPE MELON

Servings: 4 persons

Preparation time: 5 minutes + 1-2 hours in the refrigerator

### INGREDIENTS:

500 grams of cantaloupe melon, in cubes

600 grams of corn kernels, from can

1 shallot, finely chopped

1/2 lemon, juice

120 ml of water

Fresh mint, a few sprigs

Chili flakes

Salt

Pepper

### INSTRUCTIONS:

1. Set aside a little bit of the chopped shallot and 4 tablespoons of the corn kernels. You will need this for decoration purpose.
2. Add all ingredients in a blender and mix until smooth.
3. Refrigerate the mixture for 1 to 2 hours.
4. Then top it with the chopped shallot and corn kernels.





## NOTES:

- If you think that the soup is a bit too thick, you can add a bit of water.
  - Can be stored in an air-tight container in the fridge for a day.
- 





# Gazpacho de melon Cantaloup



Pendant une chaude journée d'été, nous avons envie de quelque chose de rafraîchissant, comme le gazpacho - une soupe froide à base de légumes crus mélangés. Cette fois, cependant, je n'ai pas fait la recette classique, mais une version avec du melon cantaloup et du maïs.

---

## GAZPACHO DE MELON CANTALOU

Portions: 4 personnes

Temps de préparation: 5 minutes + 1-2 heures au réfrigérateur

### INGREDIENTS:

500 grammes de melon cantaloup, en cubes  
600 grammes de grains de maïs, en conserve  
1 échalote, hachée finement  
1/2 citron, jus  
120 ml d'eau  
Menthe fraîche, quelques brins  
Flocons de chili  
Sel  
Poivre





## INSTRUCTIONS:

1. Réservez un peu d'échalote finement hachée et 4 cuillères à soupe de grains de maïs. Vous en aurez besoin pour la décoration.
2. Ajoutez tous les ingrédients dans un mélangeur et mélanger jusqu'à consistance lisse.
3. Réfrigérez le mélange pendant 1 à 2 heures.
4. Servez-le ensuite avec l'échalote finement hachée et les grains de maïs.

## NOTES:

- Si vous pensez que la soupe est un peu trop épaisse, vous pouvez ajouter un peu d'eau.
  - Peut être conservé dans un contenant hermétique au réfrigérateur pendant une journée.
- 





# Gazpacho van Cantaloupe meloen



Op een warme zomerdag verlangen we naar iets verfrissends, zoals gazpacho - een koude soep gemaakt van rauwe, gemengde groenten. Deze keer heb ik echter niet het klassieke recept gemaakt, maar een versie met wat cantaloupe meloen en maïs.

---

## GAZPACHO VAN CANTALOUPE MELOEN

Porties: 4 personen

Bereidingstijd: 5 minuten + 1-2 hours in de koelkast

### INGREDIËNTEN:

500 gram cantaloupe meloen, in blokjes

600 gram maïskorrels, uit blik

1 sjalot, fijngehakt

1/2 citroen, sap

120 ml water

Verse munt, een paar takjes

Chilivlokken

Zout

Peper

### INSTRUCTIES:

1. Zet een klein beetje van de fijngehakte sjalot en 4 eetlepels maïskorrels apart. Je hebt dit nodig voor decoratie.
2. Voeg alle ingrediënten toe in een blender en mix tot een glad mengsel.
3. Zet het mengsel 1 tot 2 uur in de koelkast.
4. Serveer het vervolgens met de fijngehakte sjalot en maïskorrels.





NOTA:

- Als je denkt dat de soep wat te dik is, kan je een beetje water toevoegen.
  - Kan bewaard worden in een luchtdichte verpakking in de koelkast voor een dag.
- 

