KIKKOMAN

Gaspacho de Melancia e Lima

Tempo total **10 Mins.** **10 Mins.** Tempo de preparação

Informação nutricional (por porção)
465 kJ / 111 kcal

Proteína: **3,9 g**
Hidratos de carbono: **19,8 g**

INGREDIENTES

2 Porções

1	dente de alho pequeno
1	pimento (laranja)
300 g	de melancia (polpa)
60 g	de tomates cherry
1	pepino pequeno
1 colheres de chá	de sumo de lima
2,5 colheres de chá	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
	Pimenta
1	lima pequena
	Algumas folhas de manjericão

PREPARAÇÃO

Passo 1

Descasce o alho, retire as sementes do pimento e liquidifique os dois com metade da polpa da melancia, os tomates e o pepino.

Passo 2

Tempere a sopa com sumo de lima, molho de soja Kikkoman e pimenta. Corte o resto da melancia em cubos e adicione.

Passo 3

Corte a lima em fatias e depois em quartos.

Passo 4

Coloque a sopa em tigelas, acompanhe com a lima e o manjericão e sirva.