

Kall Melonsoppa med Chili

KALL MELONSOPPA MED CHILI

Receptet är för 6 "glas"

2 st	cantaloupemeloner
3 st	tomater
1 st	chili
1 kruk	mynta
1 tsk	havssalt/himalayasalt
2 msk	vit balsamvinäger
2 msk	olivolja

HUSGERÅD

Mått
Kniv
Mixer

Kall Melonsoppa med Chili

Kall Melonsoppa med Chili

Så här gör du

- Dela melonerna och ta bort kärnorna
- Gröp ut melonköttet och lägg i en mixer eller matberedare med knivblad
- Dela tomaterna och häll ner dessa med melonerna
- Dela, kärna ur och dela chilin i mindre bitar
- Repa myntan
- Lägg i chilin tillsammans med myntan
- Tillsätt havssalt, vit balsamvinäger och olivolja
- Mixa tills allt är ordentligt mixat
- Klar att avnjutas
- Förvara soppan i kylskåp tills du ska servera den



Paleo så gott och så enkelt!

Jenny Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore \[shoppingcarticon\]](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken \[shoppingcarticon\]](#)