



Meloensoepje met witte wijn en rivierkreeftjes



Ingrediënten

4 personen

1 zoete meloen

1 mesp cayennepeper

1 snuifje zout

1 handvol verse dille

100 ml sojaroom

1 citroen, het sap

1 scheutje witte wijn

200 g gepelde rivierkreeftjes

bereiden:

Schil de meloen, verwijder de zaden en snijd in stukken. Doe alle ingrediënten uitgezonderd de rivierkreeftjes in een blender en mix fijn. Laat 2 uur rusten in de koelkast.

serveer:

Schep de soep in kommetjes en werk af met de rivierkreeftjes.