**Koude soep met sinaasappel en tomaat**

sinaasappel  
tomaten

verse basilicum  
olijfolie  
witte balsamico  
Parmaham

Houd enkele blaadjes basilicum apart.

Snijd de tomaten en sinaasappels in stukken. De verhouding is ongeveer 1 op vier in gewicht. Doe er een handvol basilicumblaadjes bij en pureer in de blender met olijfolie en een scheutje witte balsamico, peper en zout.

Zeef, giet in glazen en bewaar in de frigo. Werk af met reepjes gedroogde ham en basilicum voor het opdienen.

Dit gerechtje is uitermate geschikt als aperitiefbordje in de zomer of nazomer.