

DINNERLY



Sprankelende watermelensorbet met kokosnippers en chocoladedruppels



ca. 1u



2 personen

Op warme dagen kunnen we wel wat verkoeling gebruiken. Daarom staat er vandaag ijskoude watermelensorbet op het menu, want wat is er nu verfrissender dan watermelon? We mengen de meloen met gember, limoen en munt voor lekker veel zomerse smaken. Zo kunnen we die hitte makkelijk aan!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 stukje verse gember
- 1 onbehandelde limoen
- 10g verse munt
- 200g witte suiker
- 1 watermeloen
- 1 zakje kokosnippers ¹²
- 1 zakje pure chocoladedrops ⁶

WAT JE THUIS NODIG HEBT

KOOKGEREI

- middelgrote ovenschaal
- kleine kookpan
- kleine koekenpan
- keukenweegschaal
- maatbeker
- keukenrasp
- staafmixer met beker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

KOOKTIP

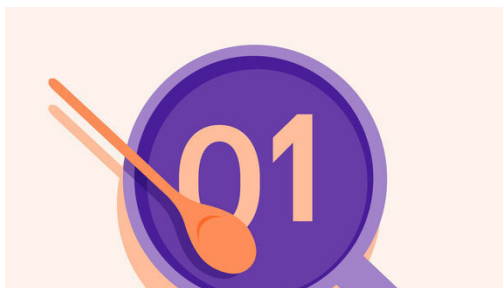
De schil van de gember kun je er heel gemakkelijk met de zijkant van een theelepeltje afschrapen.

ALLERGENEN

soja (6), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

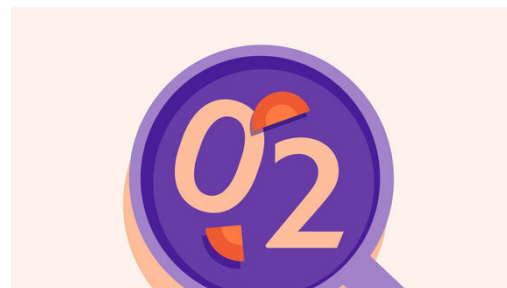
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 612kcal, vet 24.9g, koolhydraten 89.7g, eiwit 5.0g



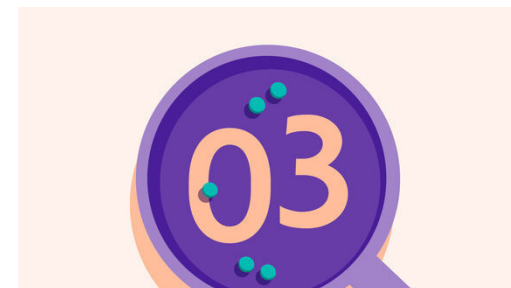
1. Ingrediënten voorbereiden

Schil de **helft van de gember** en rasp fijn. Rasp de **limoenschil** en pers het **sap** uit. Pluk de **helft van de muntblaadjes**.



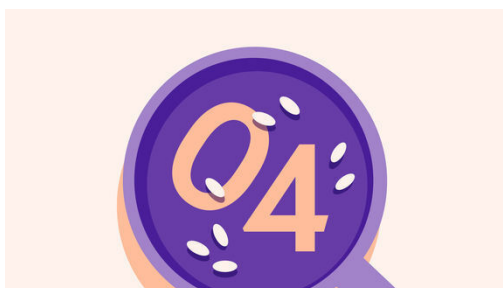
2. Siroop koken

Doe het **limoensap**, de **gember**, **100g suiker** en 100ml water in een kleine kookpan. Breng het geheel aan de kook, laat al roerende 1-2min zachtjes koken, tot de **suiker** is opgelost. Haal de onstane **siroop** van het vuur, giet in een hoge (maat)beker en roer de **limoenrasp** erdoor.



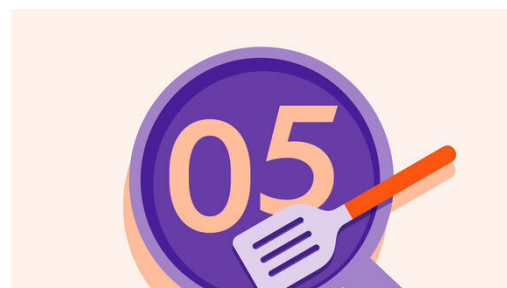
3. Watermeloen pureren

Snij de **watermeloen** in vieren en snij het **vrucht vlees** uit de schil. Voeg de **watermeloen** en **muntblaadjes** toe aan de **siroop** en pureer het geheel fijn.



4. Sorbet invriezen

Vul een middelgrote ovenschaal gelijkmatig met de **watermeloenpuree**. Hoe dunner de **puree** verdeeld wordt, hoe sneller hij bevroert. Zet de schaal in de vriezer en laat minstens 2,5-3uur staan. **Tip:** als je tijd hebt kun je de **puree** de hele nacht in de vriezer laten staan.



5. Afmaken en serveren

Verhit een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **kokosnippers** in 3-4min goudbruin. **Let op:** het kan snel verbranden. Garneer de **watermeloensorbet** met de **kokosnippers**, **chocoladedruppels** en meer **muntblaadjes**.



6. IJs op een stokje

Heb je meer trek in ijs op een stokje? Geen probleem, daarvoor heb je alleen ijsvormpjes nodig. Vul de vormpjes met de puree, vries ze in en geef de toppings er gewoon bij.