

DINNERLY



Special: watermelosorbet met kokosnippers en chocoladedruppels



ca. 1u



2 personen

Het is volop zomer en we kunnen wel wat verkoeling gebruiken. Daarom staat er vandaag ijskoude watermelosorbet 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 limoen
- 10g verse munt
- 1 pakje witte suiker
- 1 watermeloen
- 1 zakje kokosnippers ¹²
- 1 zakje donkere chocoladedruppels 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

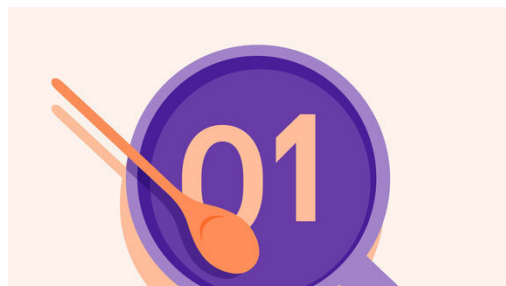
De schil van de gember kun je er heel gemakkelijk met de zijkant van een theelepeltje afschrapen.

ALLERGENEN

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

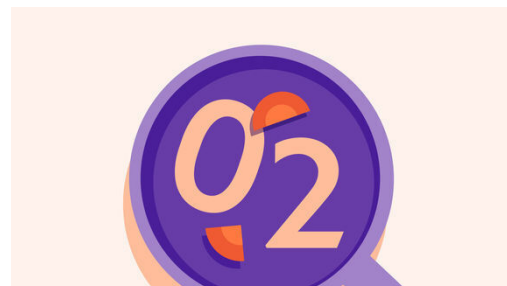
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 590kcal, vet 20.6g, koolhydraten 92.8g, eiwit 5.3g



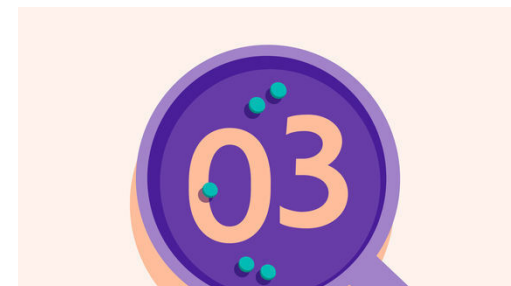
1. Ingrediënten voorbereiden

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



2. Siroop koken

Breng het **limoensap** met de **gember**, **100g suiker** en 100ml water aan de kook in een kleine kookpan. Laat al roerende 1-2min zachtjes koken, tot de suiker opgelost is. Haal de **siroop** van het vuur en giet 'm in een hoge beker. Roer de **limoenrasp** erdoor.



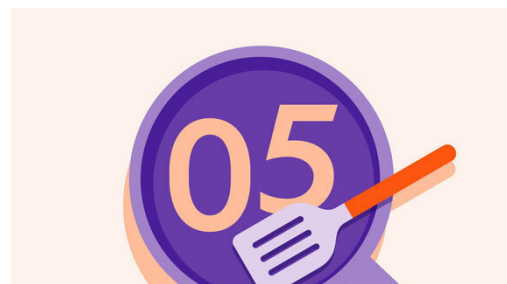
3. Watermeloen pureren

Snij de **watermeloen** in vieren en snij het **vruchtvlees** uit de schil. Voeg de **watermeloen** en **muntblaadjes** toe aan de hoge beker met **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 koekenpan zonder olie op middelhoog vuur. Rooster de **kokosnippers** 3-4min. Roer regelmatig, zodat ze niet aanbranden. 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 puree in de vormpjes, vries ze in en geef de toppings er gewoon bij.