



# Watermeloen

# ijs

Benodigheden voor 4 personen:

- 1 watermeloen
- 2 deciliter muskaatwijn
- 75 gram suiker
- 2 takjes munt
- kaneelpoeder

## Bereiding

Snijd de meloen in vieren en verwijder de meeste pitjes. Pureer in een keukenmachine het vruchtvlees. Los de suiker op in 3/4 deciliter kokend water. Meng de suikersiroop door de meloen. Knip de muntblaadjes erboven fijn en schep het erdoor. Schenk dit meloenmengsel in een diepvriesdoos. Bevries het in ca. 4 uur. Schep na ca. 1,5 uur het meloenmengsel om. Maak hierbij de ijskristallen van de wand los. Herhaal dit na 2,5 uur en 3,5 uur. Haal het ijs voor het serveren ca. 15 minuten van tevoren uit de diepvries en zet het in de koelkast. Verdeel het ijs over vier hoge ijscoupes. Schenk hierover de gekoelde muskaatwijn. Bestuif het licht met kaneelpoeder. Serveer het met een rietje en een lange lepel.

Smullen maar!

[organicfoodforyou.nl](http://organicfoodforyou.nl)