



Het virtuele Restaurant

Meloenijs



- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap

	<p><u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>325 gr. meloenpulp 125 gr. suiker 50 ml. volle melk 200 ml. slagroom citroensap naar smaak</p>	<p>Gebruik voor het ijs een Galia-, Honing- of Cantaloupmeloen. Snij de meloen in stukken haal de pitten eruit en schil ze dan. Snij de meloen in stukjes en mix deze in de blender tot er een vrij vloeibare puree ontstaat. Klop de slagroom tot deze lobbij is. Meng de suiker met de melk en verwarm deze tot de suiker is opgelost en laat deze afkoelen, voeg het citroensap toe. Meng de slagroom met de meloenpuree. Zorg dat het mengsel goed koud is en schep/giet deze in de ijsmachine. Draai er ijs van en vries deze even na. Haal het ijs 15 minuten voor het opdienen uit de vriezer.</p>

