

Ingrediënten voor 6 personen

1 meloen(gallia) 125 gram suiker

1 eetl citroensap 1 fles witte

mousserende wijn

Tijd: > 1 uur

Gang: Tussengerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Spoom van meloen

Voor de kerstdagen misschien een leuk idee; spoom serveer je voor het hoofdgerecht, een heerlijke verfrissing; altijd succes en... van tevoren te bereiden dus lekker makkelijk

Hulpmiddelen

Keukenmachine en evtueel ijsmachine

Bereidingswijze

Meloen halveren, pitjes verwijderen en schillen. meloen in stukken snijden en in de keukenmachine pureren. in maatbeker 4 dl meloenpuree afmeten(zonodig aanvullen met water). in steelpan 2 dl water met suiker aan de kook brengen en ca. 5 min. zachtjes laten koken. iets af laten koelen. suikerstroop en citroensap door meloenpuree roeren. in diepvriesdoos scheppen(of verder in ijsmachine afmaken) in ca 4 1/2 uur laten bevriezen. elk uur met vork doorroeren. met ijsbolletjestang uit meloenijs bolletjes scheppen en in (champagne)glazen doen. aanvullen met mousserende wijn

