

Oranjabloesem granita / Orange blossom granita



De boodschappen

- 1 rijpe Charentais (Cantaloupe) meloen
- 250 ml water
- 30 gram kristalsuiker
- 1 - 2 druppels oranjabloesem-water

Om dit geurige nagerecht te maken heb je niet veel nodig en het resultaat is verbluffend. De Charentais meloen geeft de granita een schitterende kleur en de oranjabloesem geeft het een subtiel tropisch geurtje.

Zo maak je oranjabloesem granita

Snij de meloen doormidden en schep de helften leeg.

Blend de meloen in een paar seconden glad.

Voeg het water met de suiker en de druppel(s) oranje bloesem toe.

Blend alles tot een gladde, dik vloeibare massa.

Giet het mengsel in een diepvriesdoos.

Zet de doos drie uur in de vriezer.

Hark een vork door de half bevroren granita.

Zet de doos terug in de vriezer en herhaal het harken 2 keer.

Serveer de granita in mooie glazen en decorer met rozenblaadjes

Met zo'n dessert kun je voor de dag komen!

Oranjabloesem granita / Orange blossom granita



Shopping list

- 1 ripe Charentais (Cantaloupe) melon
- 250 ml water
- 30g caster sugar
- 1 - 2 drops of orange blossom water

To make this fragrant dessert you do not need much and the result is stunning. The Charentais melon gives the granita a stunning colour and the orange blossom gives it a subtle tropical scent.

How to make orange blossom granita

Cut the melon in half and scoop out the halves.

Blend the melon smooth in just a few seconds.

Add the water with the sugar and drop(s) of orange blossom.

Blend all until combined in a thick liquid mixture.

Pour the mixture into a freezer container.

Place the container 3 hours in the freezer.

Rake a fork through the half frozen granita.

Place the container back in the freezer, repeat the raking twice.

Serve the granita in pretty glasses and decorate with rose petals.

With such a dessert you score points!