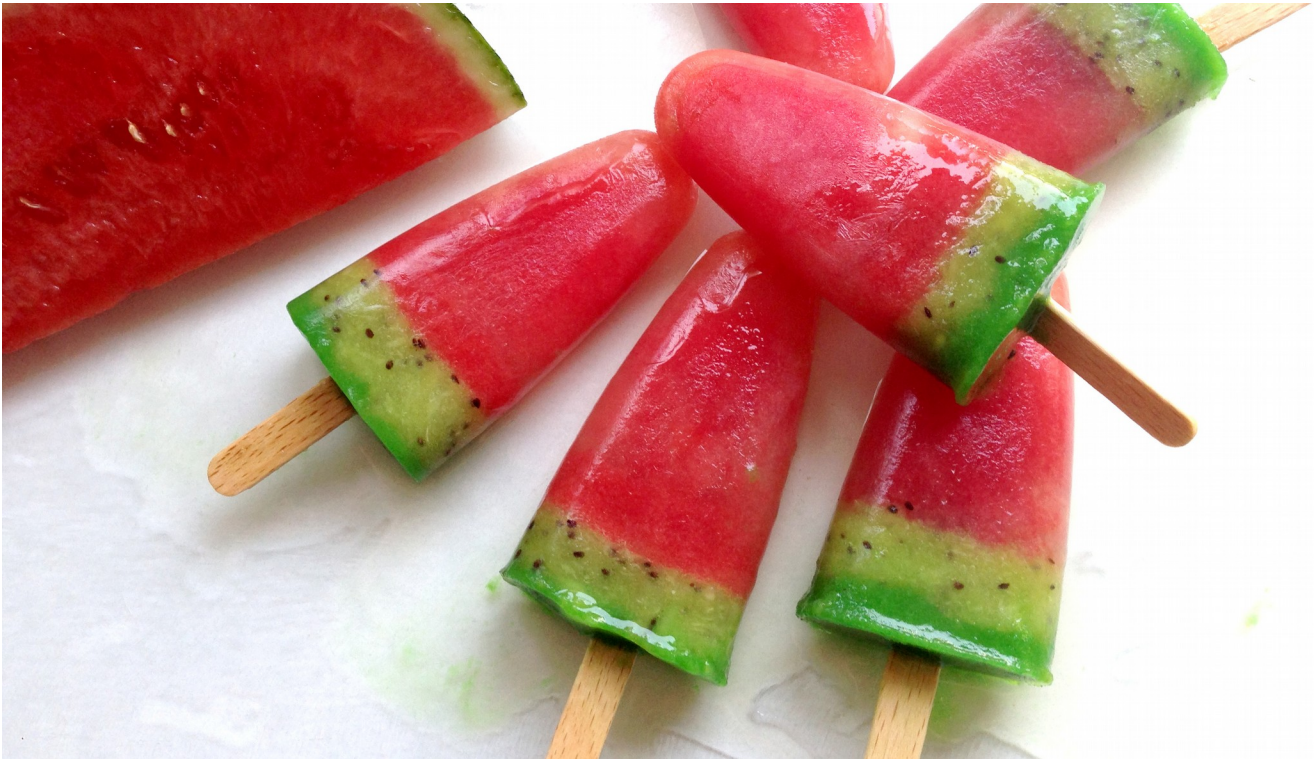


Watermeloen ijslollies / Watermelon ice lollies



Boodschappenlijstje

1/2 watermeloen

2 groene kiwi's

1.5 theelepel fijne suiker

enkele druppels groene voedingskleurstof

Zo maak je watermeloen-ijslollies

Schil de meloen en snij hem in stukken,

Blend de stukken in twee keer glad, zeef de pitjes er uit en roer er 1 theelepel suiker door.

Giet het sap tot 3/4 in de vormpjes, zet de ijslollies minstens 3 uur in de vriezer.

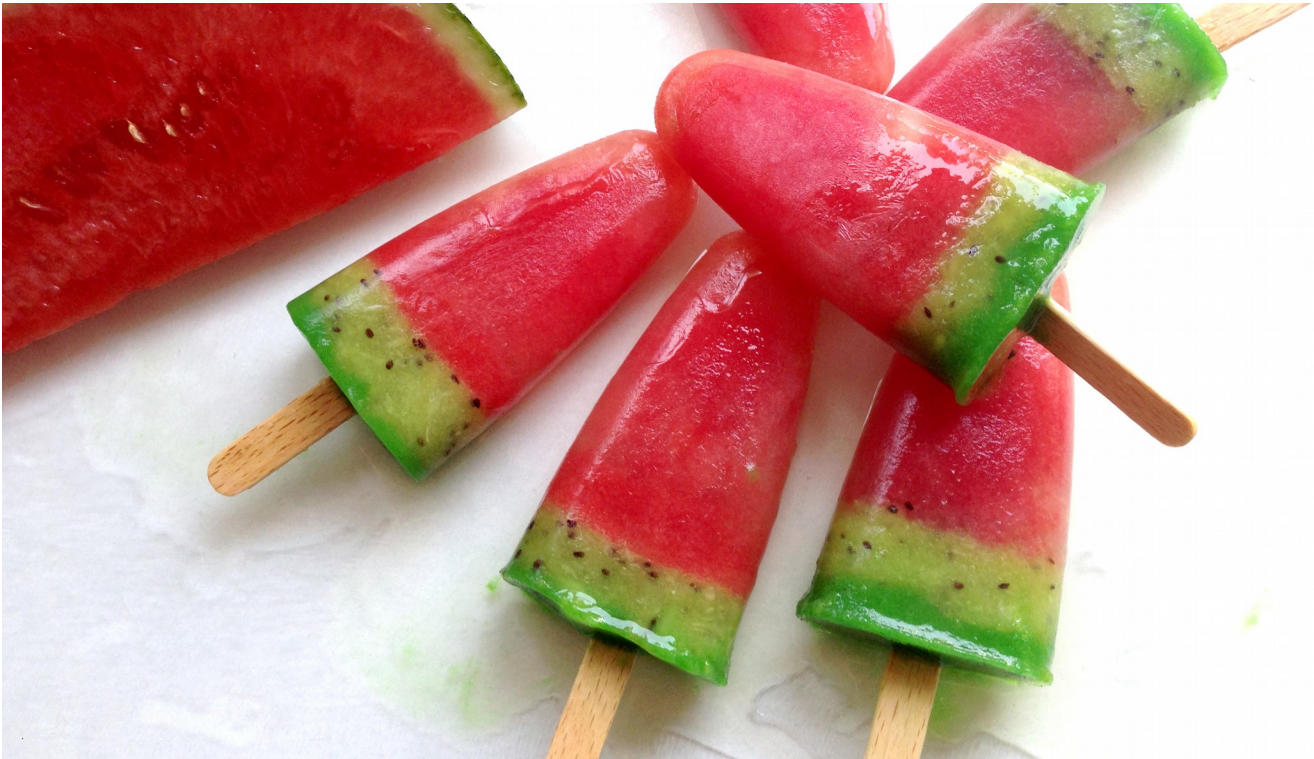
Schil en snij intussen de kiwi's, blend ze glad en roer er ½ theelepel suiker door.

Hou iets achter en giet de rest op het ijs, roer de kleur door het restant en zeef de pitjes eruit.

Laat de meloen ijslollies een nachtje bevriezen.

Hou de vormpjes even onder de warme kraan, dan komen de ijsjes gemakkelijk uit de vorm.

Watermeloen ijslollies / Watermelon ice lollies



Shopping list

1/2 a watermelon
2 green kiwi's

1.5 teaspoon fine sugar
a few drops of green food colouring

How to make watermelon ice lollies

Peel the melon then chop it in into chunks and blend the melon chunks in two halves until smooth, Sieve out the pips then stir in 1 teaspoon of sugar.

Pour the juice into the molds up to 3/4 then place the molds at least 3 hour in the freezer.

Meanwhile peel and chop the kiwi's, blend them smooth then stir in ½ a teaspoon of sugar.

Hold some kiwi back and pour the rest on the ice in the molds, stir in colour and sieve out the pips.

Let the melon ice lollies freeze overnight.

Hold the molds briefly under the warm tap, then the ice lollies will come out easily.