

Meloenijs



Nagerecht

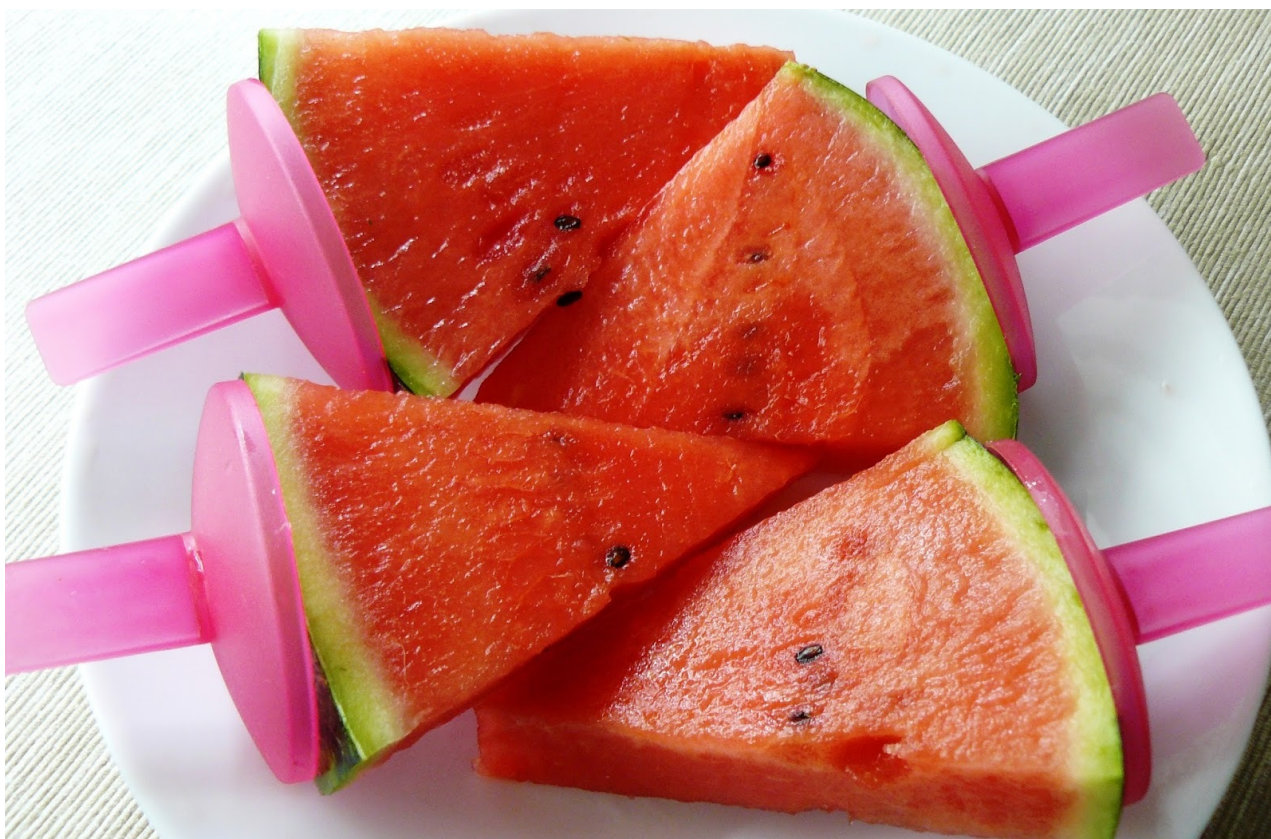
fruit

6 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 200 minuten

Seizoen: lente en zomer



Ingrediënten

- ½ watermelon
- ijslolly-stokjes

Bereidingswijze

1. Snijd de halve meloen door de helft en dan in dikke plakken van ongeveer 2 centimeter. Snijd er nu 6 even grote punten van en steek er een lollystokje in. Vries minimaal 3 uur in.

Tenslotte

Onderstaande ijsrecepten worden allemaal zonder ijsmachine gemaakt. Bovenstaand recept wordt mijn eerste 'recept' met maar één ingrediënt! Het is dan ook heel makkelijk te maken. Het enige wat je naast een watermelon nodig hebt, zijn ijslolly-stokjes en een diepvriezer. De

meloen wordt heerlijk zoet als je 'm invriest! Een heel leuk idee om een gezond ijsje te maken in de zomer, ook een leuke serveertip voor meloen. De Sicilianen waren de eersten die het ijs maken meester waren. Naast onderstaande Granita di Melone, maken ze ook sorbetti (ijs op basis van verse vruchten) en semifreddi (halfbevoren ijs op roombasis creëerden zij ook het zo beroemde gelati (schepijs). Het lichtgroene vruchtvlees van de Galia meloen is aromatisch van smaak. Meloenen worden over het algemeen onrijp geplukt om het transport beter te kunnen doorstaan, rijpe vruchten hebben een zachte steelaanzet. Nu **Meloenwaterijs**. Een rijpe Galia meloen in vieren snijden, dik schillen en pitjes verwijderen. In keukenmachine vruchtvlees pureren. 75 gr suiker oplossen in 3/4 dl kokend water. Suikersiroop door meloen mengen. 2 takjes muntblaadjes erboven fijnknippen en erdoor scheppen. Meloenmengsel in diepvriesdoos schenken. In ca. 4 uur bevriezen. Na ca. 1 1/2 uur meloenmengsel omscheppen, ijskristallen hierbij van wand losmaken. Dit na 2 1/2 uur en 3 1/2 uur herhalen. Bereiden: (IJs ca. 15 minuten van tevoren uit diepvries in koelkast zetten.) IJs over vier hoge ijscoups verdelen. 2 dl gekoelde gekoelde (mousserende) muskaatwijn erover schenken. Licht bestuiven met kaneelpoeder. Serveren met rietje en lange lepel. Voor **Yoghurt-meloenijs** snijdt je 2 kleine galia meloenen doormidden. Verwijder je de pitjes en haal het vruchtvlees voorzichtig van de schil zonder de schil te beschadigen. Leg de stukjes meloen in een diepvriesbestendige schaal en laat ± 4 u. invriezen. Haal pas uit de vriezer als de stukjes bevroren zijn. Zet ook de uitgelepelde meloenhelften in de diepvries. Haal de stukjes meloen uit de diepvries en mix met 250 gr koude vanilleyoghurt. Hou je van lekker zoet, voeg er dan 1 el poedersuiker aan toe. Plaats 5 à 10 min. terug in de ijskast. Schep het ijs in de meloenschillen en serveer onmiddellijk. Tot slot een **Meloensorbet** voor 10 personen. Zelf sorbet ijs maken is niet moeilijk. Je hebt hoogstens een beetje geduld nodig. En een meloen. Of wat ander fruit. Met het basis recept hieronder en de tips om mislukkingen te voorkomen en het product nog professioneler en romiger te maken kun je deze zomer gewoon in eigen land (of keuken) blijven. Hier kan geen Italiaan tegen op. Maak 1 hele Galia meloen schoon en gooi het vruchtvlees in een keuken machine of blender. Doe 250 gr suiker, 250 ml water en het sap van een halve citroen in de blender en draai tot een soort smoothy. Bevries het mengsel in een ondiepe vorm. IJzer is het best want dat geleid de kou beter. Roer het elke 20 tot 30 minuten door met een vork of draai het ijs in een ijsmachine. Als je het met de hand doet is het na ongeveer 6 uurtjes klaar. Afhankelijk van de kracht van je vriezer. Een ijsmachine duurt volgens mij een uur of twee. Maar die heb ik zelf niet dus ik stel voor dat je het instructieboekje leest. :-) En dan nu het geheim. Om het ijs romiger te maken en te laten smaken als bij de Italiaanse ijsboer (Toffini op de Kloveniersburgwal in Amsterdam is mijn favoriet) klop je er 1 eiwit doorheen. Klop het eiwit met een mixer of harde garde stijf. Vervolgens sla je het eiwit door het ijs heen. Dat kan met de keukenmachine of met een spatel of wat je makkelijk vindt. Dat is het. Top product van 93% fruit. Natuurlijk serveren in en coupe of op een bordje met spiegelende vruchtencoullis uit een spuitflesje. Blaadjes munt doen het ook altijd goed. Hoewel die misschien beter passen bij een andere (bosvruchten of zo) smaak. En vergeet het knapperige oblie wafeltje niet.