Vannmelonslush



Ingredienser

Vannmelonisbiter:
♥ 3 dl vannmelonjuice (fra most vannmelon)

Vannmelonsirup:
♥ 2 dl vannmelonjuice (fra most vannmelon)
♥ 1,5 dl sukker

Fremgangsmåte

Mos vannmelonen i en blender. Ha blandingen gjennom en sikt slik at du fjerner stener og en del av fruktkjøttet.

Mål opp ca 3 dl vannmelonjuice som du heller i isterningsbrett. Sett i fryseren til dagen etter slik at du får vannmelonisbiter.

Mål opp ca 2 dl vannmelonjuice som du koker opp sammen med sukkeret til en vannmelonsirup. Sett i kjøleskapet til dagen etter.

Dagen etter tar du frem vannmelonisbitene fra fryseren og vannmelonsirupen fra kjøleskapet.

Kjør dette sammen i en blender til en tykk slush.

Ha på glass og server straks!

Tips

♥ For å lage slush bør du ha en god blender som kan knuse vannmelonisbitene.

♥ Jeg brukte en halv stor vannmelon for å få 5 dl vannmelonjuice. Får du juice til overs, er dette nydelig å servere i et glass med isbiter (se Vannmelonjuice).

♥ Slush tiner raskt, så du bør servere den helt nylaget.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vannmelonslush