Vannmelon Daiquiri (Watermelon Daiquiri)



Ingredienser

♥ 600 g vannmelon (renset vekt)
♥ 1 dl sukkerlake (se tips)
♥ 1,2 dl lys rom (4 cl per drink, se tips)
♥ 1 lime

Pynt:

♥ 3 limeskiver

Fremgangsmåte

Rens vannmelon og del fruktkjøttet i terninger. Sett gjerne bollen med vannmelonbitene i fryseren i et par timer, så blir drinken skikkelig fyldig og kald!

Ha de kalde vannmelonbitene i en food processor sammen med sukkerlake, rom og presset limesaft. Kjør blandingen glatt.

Hell deretter direkte i avkjølte glass. Pynt hvert glass eventuelt med en skive lime.

Tips

♥ **Sukkerlake:** Mange drinker inneholder sukkerlake, så dette er greit å lage klart på forhånd og oppbevare i kjøleskapet. Sukkerlake lages ved å varme opp like deler vann og sukker, for eksempel 3 dl vann og 3 dl sukker. La blandingen koke opp slik at sukkeret smelter helt. Ta deretter kjelen av platen og la sukkerlaken bli helt kald. Det beste er å helle sukkerlaken på en flaske eller krukke med lokk og oppbevare i kjøleskapet, så er sukkerlaken klar og kald til når du vil bruke den.

♥ **Daiquiri** skal opprinnelig shakes med isbiter, men så serveres uten isbiter. For å få drinken skikkelig kald uten isbiter, er det derfor lurt å fryse vannmelonterninger og sikre at sukkerlaken er helt kjøleskapskald. Det er også effektfull å sette glassene en stund i kjøleskapet, slik at de er kalde før du heller i drinken. For øvrig er det selvfølgelig ok med noen isbiter i glasset hvis du ikke bryr deg om at drinken da blir tynnet litt ut etter hvert som isbitene smelter.

♥ **Frozen Watermelon Daiquiri** får du ved å ha den ferdigmiksede drinken i en beholder i fryseren og så scoope den i glasset når den er nesten helt frossen.

♥ Rom kjøpes på polet (jeg liker å bruke 3-årig Havana Club).

♥ Se også oppskrift på **Vannmelon frosé** som lages med rosévin.

♥ Alkoholholdige drinker er for voksne og må nytes med måte. Drinker skal selvsagt aldri serveres til mindreårige.

♥ Det er bare å droppe rom hvis du vil ha en alkoholfri drikk. For et deilig, alkoholfritt alternativ, se dessuten oppskrift på **Mocktail med vannmelon og lime**. Se også **Vannmelonslush** og **Vannmelonjuice**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vannmelon-daiquiri-watermelon-daiquiri