

Isad melon

En fräsch kall melonsoppa med färska bär.



Lite festligare foto: TV4

Antal portioner: 4

Färdigt på: 15 min + tid att halvfrysas ca 2 timmar

Ingredienser

Isad melon 1 kg mogen honungsmelon
1 dl vatten
1 dl socker
1 msk citron pressad
citronmeliss
Färska bär

Gör så här

1. Dela och kärna ur melonen, skeda sedan upp den och lägg fruktköttet i en matberedare eller använd en stavmixer för att mixa till en slät smet. Slå citronsaften över och rör om väl.
2. Koka samman vatten och strösocker i 5 minuter till en sockerlag. Låt svalna och blanda sedan melonköttet med sockerlagen till behaglig soppkonsistens.
3. Ställ in i frysen ca två timmar, rör om ordentligt efter en timme.
4. Skeda upp i cocktailglas, dekorera med citronmeliss och färska bär.