

Watermeloen jellies / Watermelon jellies



De boodschappen

- ½ watermeloen
- 1 limoen
- 100 gram fijne suiker
- max. 3 blaadjes gelatine
- divers zomerfruit

Deze kleine watermeloen-jellies zijn het helemaal voor de snazzie-kids, lekker fris en zoet, heerlijk. Ze zijn zo klaar maar wel een dag eerder beginnen! Onze halve meloen weegt ongeschild 1600 gram.

Zo maak je watermeloen jellies

Vul de puddingvormpjes met water, zet ze voor nu opzij.

Snij de watermeloen in de helft, dan in schijven.

Snij de schijven in blokjes, verwijder zoveel mogelijk pitjes en hou wat blokjes achter.

Pers de limoen uit, doe het limoensap en de suiker bij de meloenblokjes.

Blend de meloenblokjes, suiker en limoensap glad, wrijf het meloenmengsel door een zeef.

Wij hebben nu 600 ml meloensap, we zetten het even opzij.

Week de gelatine in 10 minuten zacht in koud water, knijp het uit en los het op in kokend water.

Roer het gelatinewater door het meloensap, schenk het meloen-gelatinesap in de vormpjes,

Zet de vormpjes een nacht in de vriezer om op te stijven.

De volgende dag

Stort de watermeloen-jellies op een bordje.

Serveer de jellies half-ontdooit en leg er zomerfruit om heen.

Watermelon jellies / Watermelon jellies



Shopping list

- ½ a watermelon
- 1 lime
- 100g caster sugar
- max 3 gelatin leaves
- various summer fruits

These little watermelon jellies are it for the snazzie kids, lovely fresh and sweet, yummy! They are quickly made but you need to start a day early! Our halve melon skin included weighs 1600g.

How to make watermelon jellies

Fill the pudding molds with water, put them aside for later.

Cut the watermelon in half, slice it then cube it, remove as much seeds as possible.

Keep some watermelon cubes aside for serving.

Juice the lime, add lime juice and sugar to the melon cubes and blend it smooth.

Rub the melon mixture through a sieve and place the approximately 600ml juice aside.

Soak the gelatin soft in 10 minutes in cold water, squeeze it and dissolve it in boiling water.

Stir it into the melon mixture then pour the melon mixture into the molds.

Place the molds overnight in the freezer to set.

The other day

Tap the watermelon jellies onto plates.

Serve the jellies half defrosted surrounded by summer fruit.