

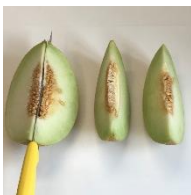
Galiameloen ijsjes

Wat heb je nodig

1 rijpe Galiameloen
50 ml water
2 theelepels citroensap
honing naar smaak



ijslolly vormpjes



Snijd de meloen doormidden.
Snijd de twee helften ook doormidden.
Snijd alle stukken nog een keer doormidden.



Snijd de schil van de stukken meloen.
Snijd de zaden eruit.
Leg de stukken meloen op een snijplank.



Snijd de stukken meloen in repen.
Snijd de repen in kleine stukjes.
Doe de stukjes meloen in de blender of hakmachine.



Doe het deksel op de blender.
Maal het tot een gladde puree.
Dit duurt ongeveer 2 minuten.
Doe het citroensap erbij.



Schenk het water erbij en proef of het zoet genoeg is.
Tijdens het invriezen wordt de smaak minder zoet.
Het mag iets zoeter smaken, dan je uiteindelijk wil.
Doe zo nodig de honing erbij en maal alles even door elkaar.



Schenk de meloenpuree in een maatbeker.
Giet de meloenpuree in de ijsvormpjes.
Doe de stokjes op de vormpjes.
Zet de vormpjes in de vriezer en laat ze minimaal 6 uur invriezen.