Hwachae (Koreansk fruktdrikk)



Ingredienser

♥ 1 vannmelon (liten)
♥ 0,5 Piel de Sapo melon (eller honningmelon)
♥ 2 mango (helst pakistansk mango)
♥ 1 rød Pitahaya (dragefrukt)
♥ 1 banan
♥ 250 g jordbær
♥ 125 g blåbær
♥ 2 dl rød gelé i terninger (kan sløyfes)
♥ 1 liter jordbærmelk (se tips)
♥ 0,5 liter Sprite eller annen sitronbrus
♥ isbiter

Fremgangsmåte

Finn frem frukten du vil bruke.

Skrell og rens frukten og skjær fruktkjøttet i biter (bitene må være små nok til at de kan spises med en liten skje).

Skjær rød gelé i terninger.

Finn frem en stor glassbolle. Ha i isbitene.

Tilsett den oppskjærte frukten og gelébitene.

Hell i jordbærmelken (rør eventuelt et par skjeer søtet, kondensert melk i jordbærmelken først, se tips), og deretter sitronbrusen.

Rør godt rundt og vent til skummet legger seg (tørk av kantene av bollen med litt tørkepapir).

Serveres i glass med teskje.

Tips

♥ Du kan virkelig bruke alt av frukt og bær i en Hwachae, og noen liker også å bruke hermetisk frukt (type fruktcocktail). Mengdene i denne oppskriften er ikke nøye, så bruk det du har og tilpass mengdene til størrelsen på serveringsbollen du har.

♥ Det er mest populært å lage Hwachae med jordbærmelk. Har du ikke jordbærmelk, kan du bruke vanlig melk søtet med et par skjeer søtet, kondensert melk (kjøpes på hermetikkboks).

♥ Det er normalt at jordbærmelken skiller seg litt når den blandes med sitronbrus. Dette kan motvirkes hvis du først blander et par skjeer søtet, kondensert melk i jordbærmelken. Hell sitronbrusen helt forsiktig i bollen mens du rører slik at brusen blander seg med jordbærmelken gradvis.

♥ Isbiter gjør drikken deilig kald, men husk at de vanner ut drikken når de smelter, så ikke bruk alt for mange av dem.

♥ Hwachae bør serveres nylaget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hwachae-koreansk-fruktdrikk