Watermelon Shaved Ice (Revet, frossen vannmelon)

Ingredienser



♥ 1 vannmelon

Servering:
♥ 2 lime
♥ 4 ss flytende honning eller lønnesirup
♥ frisk mynte

Fremgangsmåte

Skjær opp vannmelon i passe store skiver og biter (behold skallet på). Tenk på at bitene skal være gode å holde i når du skal raspe dem. Fjern sorte vannmelonstener.

Legg vannmelonbitene i en frysepose og sett i fryseren over natten (eller lenger).

Rett før servering tas vannmelonbiter ut av fryseren.

Rasp dem opp på den grove siden av et rivjern.

Flytt den raspede vannmelonen raskt over i dessertskåler ved hjelp av to spiseskjeer (se tips).

Riv over limeskall, skvis over litt limesaft og drypp over litt honning eller lønnesirup. Pynt eventuelt med litt frisk mynte.

Serveres straks!

Tips

♥ Raspet, fryst vannmelon smelter veldig raskt, så det er om å gjøre å servere denne retten så raskt som mulig. Bruk skjeer til å flytte den raspede vannmelonen over i dessertskåler. Du kan også raspe vannmelonen direkte over dessertskålen.

♥ Det er kaldt å holde i frossen vannmelon, så det kan være kjekt å ha vanter på fingrene mens du rasper. □□

♥ Du kan sløyfe lime og søtning, men jeg anbefaler deg å bruke det. Frysing tar bort noe av smaken på vannmelonen, så det kan bli litt tamt å servere kun revet, frossen vannmelon.

♥ Dette konseptet kan brukes på mange forskjellige type frukter og bær, se for eksempel variantene jeg har testet ut med **jordbær**, **fersken** og **tomat**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/watermelon-shaved-ice-revet-frossen-vannmelon