

Meloen-yoghurt ijs



Ingrediënten

- 1 cavaillon
- 150 g Pur Natur volle natuuryoghurt
- 1 zakje vanillesuiker

Bereidingswijze

Halveer de meloen. Verwijder de pitjes. Schil 1 heft en snijd hiervan het vruchtvlees in stukjes. Pureer met de staafmixer, samen met de suiker. Voeg de yoghurt toe en mix nog eens kort. Giet de massa in een ijsmachine en draai tot ijs gedurende 20-25 minuten.

Lepel ondertussen de andere helft van de meloen met een parisiennelepel (bolletjes) uit. Blijf ongeveer 1 cm van de schil weg.

Leg de uitgelepelde schil op een bedje van ijs in een diep bord. Vul met de meloenbolletjes en bolletjes meloen-yoghurtijs.