



WATERIJSJES

#FoodieFriday

Benodigdheden (6 ijsjes)



Regenboogijsje

3 kiwi's
3 perziken
150g aardbeien
Water
Honing

Watermeloenijsje

300g watermeloen
2 kiwi's
1 limoen

Bereiding

Regenboogijsje

Ontvel de perziken en snij ze in stukjes. Giet ze in de blender met een beetje water en honing naar eigen smaak. Mix alles tot een gladde pulp.

Giet dit in je ijsvorm en zet het in de diepvries voor zo'n 2 à 3 uur.

Als deze laag hard is, kan je de aardbeienpulp erover gieten. Voor de aardbeienpulp was je de aardbeien en snij je ze in stukjes. Giet ze in de blender met een beetje water en honing naar eigen smaak. Zet de ijsvormen opnieuw in de diepvries voor een aantal uur.

Tot slot ontvel je de kiwi's en snij je ook deze in stukjes. Giet ze samen met wat water en honing in de blender en giet deze pulp over de andere, bevroren lagen.

Na enkele uren wachten kan je genieten van je hoogsteigen regenboog!

Smakelijk!



WATERIJSJES

#FoodieFriday

Benodigdheden (6 ijsjes)



Regenboogijsje

3 kiwi's
3 perziken
150g aardbeien
Water
Honing

Watermeloenijsje

300g watermeloen
2 kiwi's
1 limoen

Bereiding

Watermeloenijsje

Snij de watermeloen in partjes en pureer deze met een staafmixer. Zeef de pitjes eruit. Snij ook de kiwi in stukjes en pureer en zeef deze.

Knijp/pers een limoen uit boven een apart schaalpje. Voeg 2 theelepels van het sap toe aan de gepureerde kiwi's en roer even goed door. Voeg de rest van het limoensap toe aan de gepureerde watermeloen.

Giet de watermeloen en kiwi over in handige schenk kannetjes en pak je ijsvormpjes.

Giet de watermeloen in je vormpjes. Zorg ervoor dat je nog een aantal centimeter over hebt voor de kiwi straks. Zet in de vriezer voor zo'n 4 uur.

De bovenste laag moet helemaal bevroren zijn. Haal ze er dan uit en vul aan met de gepureerde kiwi. Zet terug in de vriezer voor minimaal 2 uur tot de ijsjes helemaal bevroren zijn.

Smakelijk!