



ROOD FRUIT SLUSH – IDDSI 2



Een natuurlijk verdikt alternatief op water-/fruitijs. Lekker op een warme zomerdag! De slush is **matig vloeibaar** (niveau 2).

Benodigdheden voor 2 glazen:

- 200-250 gram aardbeien
- 150 gram watermeloen
- 1 eetlepel citroen- of limoensap
- 1 eetlepel siroop, aardbeienjam of honing

Aan de slag:

1. Maak de aardbeien schoon (of gebruik ontdooide diepvries aardbeien), haal de pitjes uit de meloen en snijd in blokjes.
2. Mix de ingrediënten door elkaar in een blender tot een gladde massa. Controleer of er geen klontjes meer in zitten. Schenk over in een glas.
3. Zet het glas voor zo'n 3 tot 4 uur in de vriezer. Roer na 2 uur even door met een vork en nog een keer als je het uit de vriezer haalt. Serveer direct, lekker koud!

