

Cantaloupe-granita met citroen en munt

Aantal personen: 6

1 kg Cantaloupe-meloen
sap van $\frac{1}{2}$ citroen
120 ml puur appelsap
10 blaadjes munt.

Snijdt de meloen doormidden, gooi de pitjes weg en schep met een lepel het vruchtvlees eruit. Doe dit in een blender of foodprocessor, samen met de rest van de ingrediënten. Zet deze aan tot alles helemaal gepureerd is. Proef en kijk of het mengsel zoet genoeg is. Is dat niet zo, voeg dan wat extra appelsap toe. Schenk in een ondiepe diepvriesdoos, doe het deksel erop en zet in de vriezer. Na ongeveer 1 uur open je het deksel en klopt je de inhoud van de doos met een vork los. Je moet de ijskristallen die zich vormen, stuk roeren. Zet de doos terug in de diepvries. Klopt gedurende de volgende drie uur elk half uur door.

Nu heeft het ijs een typische granita textuur en kun je het opdienen. Je kunt de granita een paar dagen in de vriezer bewaren, maar klopt het wel af en toe even door om de juiste textuur te behouden.

