



Desserten

## Watermeloenlolly's

**Voor 8 personen.**

### Ingrediënten

4 eetlepels suikersiroop  
750 gram watermeloenen (het vruchtvlees in blokjes)  
2 eetlepels limoensap  
1/2 rode peper (heel fijn gesneden)  
handvol basilicum (grof gehakt)  
2 eetlepels zout

### Bereidingswijze

Warm de suikersiroop op en laat de basilicum er 5 minuten in trekken. Volledig af laten koelen en door een zeefje gieten. Samen met de watermeloenblokjes en het limoensap in een blender doen en tot en zacht mengsel mixen.

In de vormpjes gieten en minimaal 5 uur in de diepvries plaatsen. Meng het zout onder het pepertje en blijf hakken met een mes tot het zout roze ziet. Strooi zoveel van dit zout over je watermeloenlolly's als je zelf lekker vindt.

