



Desserten

Watermeloen punch - subak hwachae

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1/4 watermeloen
350 milliliter melk
600 milliliter Sprite
2 eetlepels suiker (alternatief: honing of gecondenceerde melk)
fruit (optioneel)

Fris, zoet, fruitig én licht dessert? Dat moet deze watermeloen punch zijn! Deze fruitsalade van watermeloen in melksoda is de perfecte manier om af te koelen tijdens de hete zomermaanden. Het is bovendien een gezonder alternatief voor standaard desserts!

Bereidingswijze

Snij de koude watermeloen in hapklare blokjes of maak balletjes met een meloenschep.

Voeg in een kom, de koude watermeloen, koude melk, suiker en ijs toe. Giet vervolgens de Sprite over het geheel net voor je het serveert. Dit zorgt voor een sprankelende melkdrink.

Optioneel kan je in stap 1 nog extra fruit voorzien zoals blauwe bessen, aardbei, druifjes of perzik. Zolang het fruit de smaak van de watermeloen niet overheerst. Wie houdt van een rijke aardbeismaak kan op voorhand de melk met verse aardbeien blenden voor een zoete aardbeienmelk.

Tip: Zorg dat alle ingrediënten koud zijn als je ze samenvoegt en serveert. Je kan je fruit op voorhand voorbereiden en in de koelkast bewaren tot bereiding.

Subak hwachae is de ideale zomersnack of dessertje na een maaltijd. Te veel gemaakt? Het is een dag in de frigo houdbaar, al zal je wel de prik wat verliezen. Het is altijd mogelijk wat melk en soda toe te voegen voor je opnieuw smult.

