

Ingrediënten

- 300g watermeloen, zonder schil
- sap van 1 sinaasappel
- 1½ el gelatinepoeder (ik heb agar agar gebruikt)
- ¼ tl vanillepoeder



Recept

1. Pureer het vrucht vlees van de watermeloen in een blender of foodprocessor.
2. Druk de pulp door een fijne zeef, boven een kom, tot er echt geen vocht meer uit komt.
3. Roer sinaasappelsap door het watermeloensap en schenk de helft van het mengsel in een steelpan.
4. Strooi gelatinepoeder over het sap in de kom en laat dit een paar minuten staan, de gelatine begint dan op te lossen.
5. Verwarm het sap in de steelpan: het hoeft absoluut niet te koken of heet aan te voelen. Als het warm aanvoelt is het goed.
6. Schenk het warme sap in de kom en roer goed door elkaar met een garde. Voeg vanillepoeder toe.
7. Als er eventueel nog klontjes in het mengsel zitten kun je het geheel even pureren met een staafmixer of blender.
8. Spoel een flexibele chocolade/-puddingvorm om met koud water en verdeel het mengsel hierover.
9. Laat in 1 uur opstijven in de koelkast.

Bron



<http://www.haremariteit.nl/paleo-watermeloengummies/>

Info Martine Lycke

1.5 el Agar Agar is veel te weinig – Niet opgesteven !!
En totaal geen smaak, dus **niet voor herhaling vatbaar !!**

Fotos

