

# Vattenmelonsorbet

## VATTENMELONSORBET

Ger 4-6 portioner

## TILLAGNINGSTID

10 minuter\*

400 g fryst vattenmelon i bitar - kärnfri

1 msk pressad lime

1-2 msk vatten

1 msk lönnsirap alt. honung - valfritt

## TOPPING

Riven zest från lime

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för Hemköp och Bagaren & Kocken.

# Vattenmelonsorbet

## Vattenmelonsorbet

Det har aldrig varit enklare att göra egen hemmagjord och underbar Vattenmelonsorbet!

Njut av denna underbara sorbet när dagarna är varma, när du vill njuta av något gott efter middagen eller bara njuta av ingen särskild anledning alls.

### Så här gör du

#### Förberedelser

- Skära bort skalet på [vattenmelonen](#) och tärna den i mindre bitar ca 2×2 cm
- Lägg in bitarna av vattenmelon i frysen över natten innan du ska använda dem

**Tips!** Frys in bitarna lite utspridda på en bricka eller i en påse så att de inte fryser som en klump utan är lätta att plocka isär.



#### När det är dax för sorbet

- Lägg ner de frusna tärningarna av vattenmelon i en matberedare med knivblad eller en större [mixer](#)
- Tillsätt pressad [lime](#)
- Mixa till små ”smulor”

**OBS!** Du kan behöva hjälpa ner vattenmelon som fastnar på sidorna av bunken vid något tillfälle så att allt blandar sig fint

# Vattenmelonsorbet



- Tillsätt vatten och eventuell [sötning](#) om du önskar, mixa till slät sorbet.



- Servera och njut direkt!
- Om du önskar riv över lite zest från lime

Nu har du en underbart svalkande och god Vattenmelonsorbet att njuta av i värmen!

# Vattenmelonsorbet



## Hemmagjord sorbet

Vill du njuta av ännu mer sorbet som du enkelt gör själv hemma kan vi rekommendera följande recept här från vår receptbank Paleoskafferiet:

- [Vindruvssorbet](#)
- [Mango- och limesorbet med mynta](#)
- [Hallonsorbet](#)

Tid att njuta!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Hemköp](#) och husgeråderna är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)



**Paleo för ett hälsosammare liv!**

*Jenny & Magnus Andersson*

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.