



ingrediënten (4 personen)

- 1 rijpe meloen
- 2 eetlepels honing
- likeur (kirchs of cointreau)
- blaadjes kruizemunt

Bereiding

Snijd de bovenste kap van de meloen en verwijder de draden pitten en sap. Maak nu met een meloen schepje balletjes van de meloen Vermeng de balletjes met de honing en een scheut likeur voor de smaak. Serveer ze goed gekoeld in coupes of sorbet glazen met enkele blaadjes munt er bovenop. Voor de variatie kun je er partjes mandarijn of sinaasappel door mengen.