



# Thermomix infused watermeloen & nectarines sorbet

## Ingrediënten

- 450 gr watermeloen (geschild en ontpit)
- 4 nectarines
- 10 gr citroen (sap)
- 250 gr roze schuimwijn
- 1 ei(eiwit)
- 80 gr suiker
- 80 gr water



## Instructies

- Maak suikerwater met 80 gr suiker en 80 gr water 5min/varoma/snelheid 1. Doe na de 5minuten 10 gr citroensap bij het suikerwater. Haal uit en laat afkoelen.
- Doe 1 eiwit in de mengbeker samen met de vlinder. 4minuten/snelheid 4.
- Haal uit en zet opzij- Snij de watermeloen in stukken. Halveer en ontpit de nectarines en slij het vruchtvlees in stukken. Pureer het fruit 20/snelheid 10
- Schraap alles naar beneden. Doe de afgekoelde suikerwater en rosé schuimwijn erbij 30 seconden/ snelheid 5
- Doe handmatig de eiwit bij het fruitmengsel, meng rustig alles door elkaar. Doe in diepvries doos/ ijsblokjes doos of trek vacuüm in een vacuümzak en zet voor minstens 4 uur in de diepvries.
- Net voor het serveren haal je het uit en voeg het toe aan de mengbeker. 10 15seconden/ snelheid 10 behelp eventueel met de Thermomix pottenlikker door het gaatje. Serveer.
- U kan eventueel de serveerpotjes opnieuw invriezen ( voor max 2-3 tal uurtjes) zodat ze niet te snel smelten en het gemakkelijk is om te serveren bij dessertmoment