



## Stracciatella met meloen en pistachenootjes



### Je hebt nodig

- Een ½ liter vanille roomijs vers bereid met **Homemade Gelato** roomijsmix (zie voor werkwijze op onze site: [www.homemadegelato.com](http://www.homemadegelato.com))
- 1 reep pure chocolade (100 g)
- 1 cantaloupe of galliameloen
- 50 pistachenootjes
- 1 limoen
- 2 el vloeibare honing

### Bereidingswijze

1. Verwarm de chocolade au bain Marie en spatel de gesmolten chocola door het roomijs (deze stolt gelijk door de kou van het ijs)
2. Laat een laatste restje chocola in dunne streepjes als afwerking bovenop het ijs lopen
3. Pel de pistachenootjes, doe ze in een zeef en spoel af onder heet stromend water. De nootjes met keukenpapier droogwrijven en daarna grof hakken
4. Meloen halveren en de pitjes verwijderen. Daarna het vruchtvlees in dunne plakken snijden, schillen en over de bordjes verdelen.
5. Limoen schoonboenen en de schil eraf raspen. Limoen uitpersen. De limoenrasp, het limoensap en de honing samen tot een dressing roeren
6. Deze dressing over de plakken meloen scheppen. Met een ijsschep op elk bord een grote bol stracciatella-ijs scheppen
7. Garneren met de meloen, dressing en de pistachenootjes.
8. En afmaken met slagroom

### Tip

Vergeet niet om van te voren de kant en klare **Homemade Gelato** mix te koelen (evt. 1 uur van te voren in de diepvries). Zorg ook dat het element van de huishoudmachine bevroren is.

