

# Gyöngyálgdinye sorbet

Szerző: Kende  
2013. június 20.  
Utolsó frissítés: 2013. június 20.

Á

- 1,5 kg gyöngyálgdinye
- 1/2-1 lime leve
- 1-2 ek barnacukor

- 1-2 ek őrölt barnarumAz Ádes, májr-májr kájsás Állag° gyöngyálgdinyét felszeletelj¼k, majd eltávolítjuk beléle a magokat egy kiskés hegyével. A gy¼mÁllcsht ezután levágjuk a hájrÁ Ás kb. 2x2 cm-es kockákra vágjuk fel. A darabolás során esetlegesen keletkezett gy¼mÁllcslevet Ánts¼k le egy pohárba (pl. limonádéhoz vagy bÁlÁhoz adva nagyon finom), a gy¼mÁllcsht pedig egy nejlonzacskÁba helyezve fagyasszuk le Ágy, hogy a kockák lehetéleg ne Álljanak Ássze egy tÁmbbe.

Amikor a dinyedarabok megfagytak, vegy¼k ki Áket a mályhÁtÁbÁl, s az asztal lapjÁhoz ÁtÁgetve vagy egy sodráfÁ hasznÁlatÁval kissÁt tÁrj¼k meg a kockákat. Az Ágy kapott jÁgkÁsÁt a zacskÁbÁl helyez¼k Át a konyhai aprÁ-tÁgÁpbe Ás adjunk hozzá egy evÁkanÁl barnacukrot, valamint egy fÁl limenak a levét, majd az egÁszet a gÁsegÁ-tsÁgÁvel pÁpesÁ-ts¼k tovÁbbi 1-1,5 percig. A kapott sorbet ÁdessÁgÁt, illetve savassÁgÁt tovÁbbi barnacukor limelÁ hozzáadásÁval igazÁthatjuk sajÁt Á-zlÁsÁ¼nkhÁz. A sorbet-t tÁlalÁs elÁtt kb. fÁl ÁrÁra Árdemes visszahagyasztÁba, hogy jÁl adagolhatÁ legyen fagyaltos kanÁllal. TÁlalÁskor kevÁs őrölt barnarummal meglocsolva mág ÁrdekesebbÁ, pikÁnsabbÁ tehet¼k ezt az ÁdÁ-tÁ ÁdessÁget.

BorajÁnlÁ:

Egy friss, pinot noir alap° rosÁt vagy egy citrusos felhangokkal is rendelkeÁ, 2009-es ÁvjÁrat° Ádes számrodnit ajánljuk hozzáj fogyasztani. Á Á Á