



Terrine van fleurig meloenijs

🕒 60 minuten + 1 nacht

DIT HEB JE NODIG:

- 🍉 ½ watermeloen
- 🍉 ½ oranje meloen
- 🍉 ½ Galia meloen
- 🍯 4 el honing
- 🍋 2 citroenen
- 🌸 2 el eetbare lavendel
- 🌿 2 el pistachenoten
- 🌿 verse munt
- 🥛 200 ml magere yoghurt
- 🍬 1 el suiker

MATERIAAL: terrinevorm of cakeblik

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de meloenen schoon en verwijder de zaadjes.
2. Snijd alle meloenen in plakken.
3. Besmeer een bakblik met olie en bedek het blik met een laagje plastic.
4. Stapel de plakken meloen in verschillende lagen om en om op in het blik.
5. Bij elke laag een beetje honing gemengd met citroensap.
6. Dek de meloen af en zet het gedurende een aantal uren in de vriezer.
7. Als je lavendel in de zomer afsnijdt, bewaar dan een bosje.
8. Is het niet voor de geweldige geur, dan is het wel voor de smaak.
9. Pluk de lavendelbloemetjes en bewaar ze in een schaaltje.
10. Los de suiker op in de yoghurt, druppel wat citroensap er in en in een sauskom apart opdienen.
11. Leg de meloenijstaart op een snijplank en laat de meloen ongeveer een minuut of vijf even op temperatuur komen.
12. Snijd de taart in plakken en leg deze op een groot bord.
13. Beetje yoghurtsaus erbij.
14. Garneer de ijstaart met geroosterde pistachepitten en de lavendelbloemetjes.
15. De pitten zijn het mooist als je ze even breekt.
16. Dan komt het groen van de binnenkant mooi tot z'n recht.



Recept: chefkok Mathijs Vrieze voor [culy.nl](https://www.culy.nl)