Meloen in kokosmelk

Ingrediënten

• 200 ml kokosmelk

• 120 g rietsuiker

• 1 snuifje zout

• 1 Galia of cantaloupe meloen

Bereidingswijze

1. Verwarm de kokosmelk in een pot op een laag vuur met de suiker en het zout toe.

Breng al roerend kort aan de kook.

2. Haal van het vuur en laat afkoelen.

3. Schil de meloen, verwijder de zaadjes en snij in dobbelstenen.

4. Verdeel de meloen over de kommetjes. Laat deze kommetjes afkoelen in de koelkast.

Tijd om te serveren:

5. Giet de koude kokosmelksiroop over de stukjes meloen.