



Γρήγορο παγωτό πεπόνι-ροδάκινο

Μερίδες: 6-8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** - **Χρόνος αναμονής:** 4 ώρες

Υλικά για το παγωτό:

1 ώριμο πεπόνι 1-1 ½ κιλό
2 μέτρια ροδάκινα
110 γρ. μέλι ή σιρόπι αγαύης
χυμό & ξύσμα από 1 λάιμ
200 γρ. γάλα καρύδας (κονσέρβα)
1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

Υλικά για το σερβίρισμα:

flakes καρύδας
ξύσμα λάιμ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Πλένουμε καλά το πεπόνι, το κόβουμε στη μέση, με ένα κουτάλι αφαιρούμε τα κουκούτσια και αφαιρούμε προσεκτικά την σάρκα προσέχοντας να μην τρυπήσουμε την φλούδα του. Αποθηκεύουμε τη φλούδα στο ψυγείο μέχρι να τη χρησιμοποιήσουμε. Πλένουμε τα ροδάκινα, τα στεγνώνουμε και τα κόβουμε σε κύβους.

2) Βάζουμε τα φρούτα σε ταψάκι με λαδόκολλα ή δοχείο και τα βάζουμε στην κατάψυξη για 3 - 4 ώρες.

3) Όταν παγώσουν, τα μεταφέρουμε σε ανθεκτικό μπλέντερ μαζί με το ξύσμα και τον χυμό λάιμ, το μέλι, το εκχύλισμα βανίλιας και το γάλα καρύδας και μπλεντάρουμε. Για να μη ζορίσουμε το μπλέντερ, είτε το φτιάχνουμε σε 2 δόσεις, είτε κάθε τόσο το σταματάμε και ανακατεύουμε λίγο με κουτάλι. Στο τέλος θέλουμε να έχουμε ένα λείο αφράτο μείγμα σαν soft παγωτό.

4) Γεμίζουμε τις φλούδες πεπονιού και σερβίρουμε επιτόπου με λίγα flakes καρύδας και ξύσμα λάιμ ή τις βάζουμε στην κατάψυξη μέχρι το σερβίρισμα. Εναλλακτικά αποθηκεύουμε το παγωτό σε δοχείο που κλείνει ή σε φόρμα κέικ με διάφανη μεμβράνη και αλουμινόχαρτο για 5 μέρες.



Supertip: το παγωτό όσο μένει στην κατάψυξη λόγω της υψηλής περιεκτικότητας φρούτων (άρα και νερού) και των χαμηλών λιπαρών, αναπόφευκτα θα σχηματίσει κρυστάλλους. Μπορούμε να το αφήσουμε για λίγη ώρα πάνω στον πάγκο της κουζίνας να μαλακώσει και να το χτυπήσουμε πάλι στο blender για να το σερβίρουμε.