

Dinnyés-barackos bólé



Könnyen elkészíthető

(kb. 15 adag)

Hozzávalók:

1 közepes sárgadinnye
1 közepes cukordinnye
250 g sárgabarack
1 csokor friss bazsalikom
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
1500 ml édes fehérbor
750 ml hideg száraz pezsgő

Előkészítés:

A dinnyéket elfelezzük, magjukat egy evőkanál segítségével kikanalazzuk. A barackot megmossuk, lecsöpögtetjük, kimagozzuk. A bazsalikomot megmossuk, lecsöpögtetjük.

Előkészítés:

A dinnyék húsából egy gömbvájó kanál (vagy kisebb fagyaltos kanál) segítségével golyókat formázunk, és egy nagyobb tálba tesszük. A dinnyék maradék húsát egy evőkanál segítségével kivájjuk, és egy keverőpohárba tesszük. A barackot apró kockákra vágjuk, és hozzáadjuk a dinnyegolyókhoz. A bazsalikom kétharmad részét a gyümölcsökhöz adjuk, majd az egészet a vanillincukorral megszórjuk. Az egészet óvatosan elkeverjük. Majd meglocsoljuk a bor és a pezsgő felével, letakarjuk, és min. 6 órára hűtőszekrénybe helyezzük. Eközben a félretett dinnyedarabokat összeturmixoljuk. A megmaradt bazsalikomot apróra metéljük, és a dinnyepüréhez keverjük, majd a pürét jégkocka-tartóba töltjük, és lefagyasztjuk. Tálaláskor a lehűlt bóléból a bazsalikomágakat eltávolítjuk, a maradék borral és pezsgővel felöntjük, végül minden pohárba néhány dinnyés jégkockát helyezünk.



Recepteket keres, kérdése, észrevétele van?

Dr. Oetker Mesterkonyha · 9241Jánossomorja · www.oetker.hu

Telefon: 06-40-638-537 · E-mail: mkonyha@oetker.hu



© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu