

## Komkommer Mint Margarita Ijsjes

voor 6 ijsjes:

### Ingrediënten:

- 1 komkommer, geschild en in dunne plakjes gesneden
- 2 limoenen, vers geperst
- 10 munt blaadjes
- 1 kop water
- ½ kop suiker
- 6 munt blaadjes (voor decoratie, optioneel)
- 6 dunne schijfjes komkommer (optioneel)
- 1 theelepel tequila per ijsje (optioneel)

### Een simpele siroop

Doe het water en de suiker bij elkaar in een middelgroot sauspannetje. Laat de suiker smelten op laag vuur, ondertussen roeren tot de suiker is opgelost. Laat dit mengsel afkoelen.

### Het komkommer mengsel

Doe de komkommer, het limoen sap, de muntblaadjes en de siroop in de blender en pureer tot een “glad” mengsel is ontstaan.

### Maak de ijsjes

Giet 3 theelepels tequila in de **Zoku Schenkbeke** (onderdeel van de **Zoku Tool Kit**) en giet vervolgens voldoende komkommer mengsel (voor 3 ijsjes) in de schenkbeke. Vermeng de tequila goed met het komkommer mengsel.

Gebruik de **Zoku Fruit Wand** (onderdeel van de **Zoku Tool Kit**) om vochtige muntblaadjes aan de ene binnenzijde van de ijsvorm vast te laten vriezen en een komkommerschijfje aan de andere binnenzijde (per ijsvormpje). Plaats de sticks in de ijsvormpjes en giet het komkommer mengsel in de ijsvorm tot aan de vullijn.

Laat dit volledig bevriezen en verwijder dan de ijsjes met behulp van de Super Tool. Herhaal dit om nog meer ijsjes te maken.

Smakelijk !

