

# Ruimtedrabbels

Een buitenaards toetje

Vul een glas water en week de blaadjes gelatine. Maak van het water felgekleurde limonade en maak die warm in een steelpannetje. Als de limonade goed heet is - maar niet kookt - knijp je de gelatineblaadjes een voor een goed uit boven de warme limonade. Even roeren en zet het vuur uit.

Leg in elk borrelglasje een fruit- of winegum en giet de limonade eroverheen. Zet de borrelglasjes minstens vier uur in de koelkast. Als het toetje dribbelt, is het buitenaards lekker.

Nodig:

- 6 blaadjes gelatine
- 500 ml water
- flinke scheut (groene) aanmaaklimonade
- 12 borrelglasjes
- 12 fruitgums of kleine winegums



Recept Marije Sietsma  
Illustratie Merel Cremers