

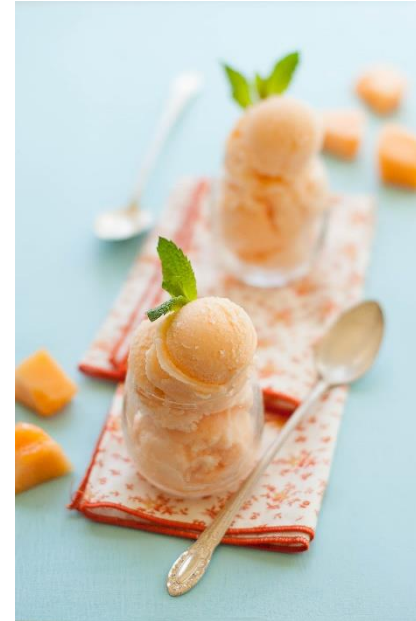
## Cantaloupe Sorbet

For more recipe ideas, visit us at: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Makes** 4 servings    **Total Time:** 5 hours 10 minutes

### **Ingredients:**

- 4 ½ cup cantaloupe, cubed (about 1 medium melon)
- 1 tbsp freshly squeezed lemon juice
- 2 tbsp honey or sugar
- 2 tbsp water, plus more as needed



1. Place cubed cantaloupe on a lined baking sheet, leaving space between the cubes. Place tray in freezer for at least 4-6 hours, or overnight.
2. Add frozen cantaloupe to a food processor or high speed blender. Pulse until the cantaloupe becomes crumbly.
3. Add lemon juice, honey, and water and pulse. Continue until a smooth mixture is formed, adding water as needed.
4. Serve immediately, or store in freezer for up to 2 weeks.

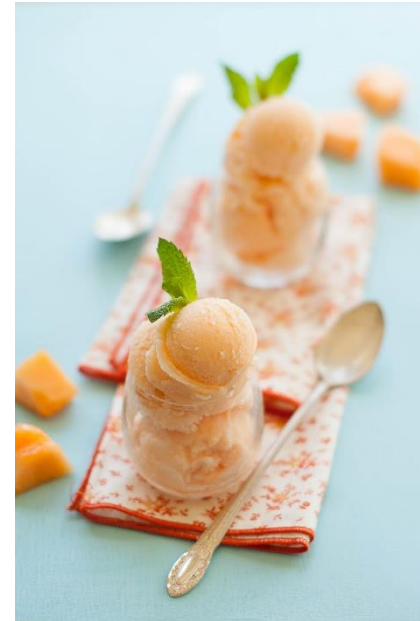
## Sorbete de Cantalupo

Para más ideas de recetas, visítenos en: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Hace 4 porciones**    **Tiempo total:** 5 horas y 10 minutos

### **Ingredientes:**

- 4 ½ tazas de melón, cortado en cubos (aproximadamente 1 melón mediano)
- 1 cucharada de zumo de limón
- 2 cucharadas de miel o azúcar
- 2 cucharadas de agua, más la que sea necesaria



1. Coloque los cubos de melón en una bandeja de horno forrada, dejando espacio entre los trozos. Coloque la bandeja en el congelador durante al menos 4-6 horas, o toda la noche.
2. Añadir el melón congelado a un procesador de alimentos o a una batidora de alta velocidad. Pulse hasta que el melón se desmenuce.
3. Añadir el zumo de limón, la miel y el agua y pulsar. Continúe hasta que se forme una mezcla suave, añadiendo agua según sea necesario.
4. Servir inmediatamente o guardar en el congelador hasta 2 semanas.



*Adaptado de: [asweetpeachef.com](http://asweetpeachef.com)  
Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664*