**น้ำแตงโมกีวี**

ใคร ๆ ก็รู้ว่ากีวีมีรสเปรี้ยวลองมิกซ์กับแตงโมหน่อยคงเข้าท่า ขอนำเสนอน้ำแตงโมกีวี จับแตงโมผสมกับน้ำเลมอนเนดเทใส่แก้วแล้วท็อปด้วยเนื้อกีวีปั่น

ส่วนผสม น้ำแตงโมกีวี

​​ ​​​​ ​​​​​​•​ แตงโม แกะเม็ดออก หั่นชิ้น 8 ถ้วย

​​ ​​​​ ​​​​​​•​ น้ำเลมอนเนด แช่เย็น 2 กระป๋อง

​​ ​​​​ ​​​​​​•​ น้ำเปล่า 4 ถ้วย

​​ ​​​​ ​​​​​​•​ น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ

​​ ​​​​ ​​​​​​•​ กีวี ปอกเปลือกหั่นแว่น 4 ลูก

วิธีทำน้ำแตงโมกีวี

1. ใส่แตงโมลงเครื่องปั่น ปั่นจนเนื้อเนียนละเอียด

2. เทน้ำเลมอนเนดกับน้ำเปล่าลงในเหยือก ใส่เนื้อแตงโมปั่นลงไป คนผสมจนเข้ากัน นำไปแช่เย็น เตรียมไว้

3. ใส่กีวีกับน้ำตาลทรายลงเครื่องปั่น ปั่นจนเนื้อเนียนละเอียด นำไปแช่เย็น ประมาณ 1-2 ชั่วโมง

4. ก่อนเสิร์ฟ เทน้ำแตงโมลงไปเกือบเต็มแก้ว ตักเนื้อกีวีปั่นลงไปด้านบน จัดเสิร์ฟ