

AARDBEIENSORBET



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** 2 tot 3 uur in de koelkast - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6-8 PERSONEN

- 420 g aardbeien - Sap van een ½ citroen - 250 ml rietsuikersiroop

1. Was de aardbeien en haal de steeltjes eraf. Hak ze fijn in een mixer of pers ze uit in een sapcentrifuge. Zeef het mengsel en voeg het citroensap toe.
2. Meng de aardbeien en de rietsuikersiroop met een garde.
3. Giet de bereiding in een kom. Dek het af met huishoudfolie en laat het gedurende 2-3 uur rusten in de koelkast.
4. Zet het SCHEPIJS programma aan en giet de bereiding in de machine. Wanneer het lampje knippert, is uw sorbet gereed.
5. Dien direct op of bewaar het in de vriezer. TIP: Vervang de aardbeien door bijvoorbeeld mango of perzik.