

AARDBEIENSORBET



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** 2 uur - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 10-15 bolletjes

- 300 ml water - 100 g fijne kristalsuiker - 500 g aardbeien - sap van een halve citroen

1. Doe de suiker en het water in een pan. Breng aan de kook en laat 2 minuten doorkoken om een siroop te krijgen. Laat de siroop helemaal afkoelen. Als u haast heeft, kunt u deze siroop vervangen door 200 ml rietsuikersiroop.
2. Was de aardbeien, verwijder de steeltjes en pureer de aardbeien. Wrijf de puree door een zeef om alle pitjes te verwijderen. U kunt de aardbeien ook verwerken met de sapcentrifuge als u die heeft.
3. Voeg het citroensap toe.
4. Meng de aardbeiensaus met de siroop met behulp van een garde.
5. Laat 2 à 3 uur afkoelen in de koelkast.
6. Als de bereiding koud is, stelt u uw ijsmachine in werking. Schenk het mengsel erin via de opening. Laat de machine draaien totdat u de gewenste consistentie heeft, ongeveer 20 à 30 minuten.
7. Serveer het ijs onmiddellijk of doe het over in een doos om het in de vriezer te bewaren.

Tip van de chef :

Ter afwisseling kunt u de aardbeien vervangen door bosaardbeitjes, zwarte bessen, kersen of bijvoorbeeld

frambozen.

Glacier ■

Gelato Expert ■