

AARDBEIENSORBET



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 3 uur - **Koken :** - - **Materiaal :** Extra press en Sapfilter

Ingrediënten : 6 personen

- 200 ml rietsuikersiroop - ½ gele citroen - 500 g aardbeien

1. Was de aardbeien en verwerkt ze samen met de geschilde halve citroen tot saus met de Extra Press.
2. Meng de saus met rietsuikersiroop en doe het mengsel in ijsblokjesbakjes. Zet de bakjes 3 tot 6 uur in de vriezer.
3. Als de ijsblokjes klaar zijn, verwerkt u ze met de Sapfilter tot sorbetijs. Denk eraan om een glas onder de schenktoit te plaatsen voor het geval er wat sap uitdruppelt. Onmiddellijk serveren in kleine schaaltes!

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■

Juice Expert 2 ■