

CITROENSORBET



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

Ingrediënten : 10-15 bolletjes

- 450 ml water - 250 g fijne kristalsuiker - de schil van een biologische citroen - of niet behandelde citroen - 200 ml citroensap

1. Doe de suiker, het water en de citroenschil 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 300 ml rietsuikersiroop.
2. Het citroensap aan de siroop toevoegen en goed doorroeren.
3. Laat 2 à 3 uur afkoelen in de koelkast.
4. 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.
5. Serveer het ijs onmiddellijk of doe het over in een doos om het in de vriezer te bewaren.

Glacier ■

Gelato Expert ■