

GROENE APPELSORBET



Vorbereitung : 10 min - **Rusttijd :** 2 uur - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 10-15 bolletjes

- 150 ml water - 180 g fijne kristalsuiker - 250 ml puur sap van groene appels - 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 150 ml rietsuikersiroop.

2. Het appelsap en 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 ■