

---

## AARDBEIEN SORBETIJS

---

### Receptuur

---

### Ingrediënten

- 400 gram aardbeien diepvries (of vers in het seizoen)
  - 100 gram suiker
  - 150 ml/gram water
  - 1/2 citroen uitgeperst
- 

### Bereiding

Rasp het gele gedeelte van de citroenschil (zeste) bij het suikerwater.

Pers de citroen uit en voeg ook het citroensap toe aan het suikerwater.

Kook dan het water met de suiker totdat alle kristallen zijn opgelost.

Kook ook de aardbeien kort.

Meng het suikerwater met de aardbeien en gebruik een staafmixer om de massa te pureren.

Laat dit zo snel mogelijk afkoelen (eventueel de pan in een bak koud water zetten).

Doe deze massa (compositie) in de ijsmachine.

Start de ijsmachine en laat het bevriezen,

Spuut het ijs in glaasjes en serveer.

---

Garneer met wat vers fruit en slagroom

