



SORBETIJS VAN CITROEN

- **Voor de suikersiroop**
 - 200 ml water
 - 100 gr suiker
 - 30 gr dextrose (druivensuiker)

 - **Verder nodig**
 - 150 ml citroensap (van ongeveer 7 citroenen)
 - zeste van citroen naar smaak
-

Doe het water, de suiker en dextrose in een steelpan en breng dit aan de kook.

Kook de suikersiroop 2 minuten door en laat dit afkoelen.

Meng dan de suikersiroop met het citroensap. (en eventueel de zeste)

Het lekkerst wordt het als je dit een dag van tevoren maakt en in de koelkast bewaard zodat de smaken nog kunnen intrekken.

Draai dit in de ijsmachine tot een sorbetijs..

Eventueel kan je voor de luchtigheid tegen het eind van het ijsdraaien een opgeklopt eiwit toevoegen.

Bewaar het ijs in een bakje in de vriezer tot aan het gebruik.

