

SKON ZOMERS RECEPT WAAR JE HELEMAAL FRAMBLIJ VAN WORDT: ROOISE FRAMBOZEN GRANITA!!

Ingredienten:

- 250 g suiker
- 2 dl water
- 1 kg frambozen
- sap en geraspte schil van 1 citroen

Deze granita smaakt heerlijk verfrissend als toetje, maar ook zo maar als tussendoortje. Om alvast te genieten van de frambozenoogst. Dit waterijsrecept maakt u in een handomdraai. Het enige dat u dan nog nodig hebt is een beetje geduld.

Bereidingswijze

Meng de suiker met het water in een pannetje, breng het aan kook en roer totdat de suiker is opgelost. Laat de siroop daarna afkoelen. Pureer de frambozen en voeg het citroensap en -rasp toe. Roer er de siroop door en giet het in een diepvriesbakje. Zet het in de vriezer en roer de granita ieder half uur met een vork flink door. Na drie tot vier uur zijn er mooie ijskristallen ontstaan. Serveer in een hoog glas met een dot slagroom of een bolletje ijs en enkele frambozen als garnering.

Lekker verfrissend, geniet ervan!!

