

ROOISE WITTE EN RODE AALBESSEN SORBET:

Super lekker.

- 500 gram witte en rode aalbessen
- 125 gram suiker
- sap van 1/2 citroen
- 1 eiwit

Breng de (ongeriste) bessen, de suiker en 150 ml water aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Werk de fruitpuree door een zeef en laat afkoelen. Meng het citroensap erdoor en koel de ijsbasis verder in de koelkast. Klop op het laatste moment het eiwit licht schuimig en spatel door de bessensiroop.

Draai er ijs van in je ijsmachine of schenk de ijsbasis in een plastic diepvries doos en zet deze afgesloten in de vriezer. Haal hem er na een uur uit en klop het mengsel met een elektrische mixer door. Herhaal dit vervolgens een keer of vier, vijf, telkens na een half uur, en tot je mooi, luchtig ijs hebt.

Bewerkelijk, maar smaakvol!

