

Vliegensvlug frambozen sorbetijs

Wachttijd: 1 dag

Bereiden: 5 minuten

Nodig:

500 g frambozen

3 flinke el ahornsiroop (Maple syrup)

125 ml slagroom



Doen:

1 dag van tevoren (of langer):

Doe de frambozen losjes in 1 of meer plastic diepvrieszakjes en leg die plat in de vriezer.

Vlak voor het serveren:

Klop de slagroom lobbig (= niet helemaal stijf) met 1 el ahornsiroop.

geen ahornsiroop? **Tip!**

los 1/2 kopje suiker op in 1/2 kopje water in een steepsu

laat afkoelen



Doe de bevroren frambozen en 2 el ahornsiroop in de blender of keukenmachine. Laat 1-2 minuten draaien tot je mooi sorbetijs ziet ontstaan met nog stukjes framboos erin. Proef of het ijs zoet genoeg is, voeg anders nog wat ahornsiroop toe.

sjeke variant? **Tip!**
(maar wel langzamer)

frambozen voor het invriezen door een zeef wrijven (= pitjes eruit)



Serveren:

Schep in mooie glassjes met de room erover.

Maple syrup (ahornsiroop)

komt oorspronkelijk uit Canada maar vooral Amerikanen zijn er gek op, voor over de pancakes. Het kleverige sap van de esdoorn wordt ingekookt tot een amberkleurige, vrij dunne stroop met lichtzoete, geurige smaak. In NL te koop in natuurwinkel

Info

