

Aardbeiorsorbet

Wat heb je nodig

100 ml water
100 gram geleisuiker
250 gram aardbeien

Ijismachine
Staafmixer



Doe de koelbak (schoon en droog) in een plastic zak.
Zet dit in de vriezer (minimaal - 18 graden).
Laat de koelbak minstens 18 uur in de vriezer staan.



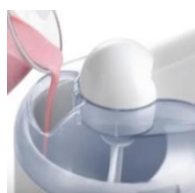
Was de aardbeien en laat ze uitlekken.
Haal de kroontjes eraf.
Snijd de aardbeien in stukjes.



Doe de aardbeien in de mengbeker.
Doe de geleisuiker en het water erbij.
Pureer het met de staafmixer tot een glad mengsel.



Haal de koelbak uit de vriezer en verwijder de plastic zak.
Leg de bevroren koelbak in de kom van de ijismachine.
Zet het deksel op de ijismachine.



Zet de ijismachine aan.
De roerder moet ronddraaien.
Schenk dan het mengsel in de ijismachine via de vulopening.



Laat de ijismachine 25 à 35 minuten draaien.
Als het ijs aan de bovenkant of rand begint te smelten, het apparaat uitzetten.
Het ijs is nu klaar voor gebruik.
