

Aardbeien ijsjes

Wat heb je nodig

300 gram aardbeien
100 ml water
2 eetlepels basterdsuiker
1 eetlepel citroensap



ijslolly vormpjes



Doe de aardbeien in een zeef.
Was de aardbeien onder de koude kraan.
Zet de zeef op een beslagkom.
Laat de aardbeien goed uitlekken.



Haal de kroontjes van de aardbeien.
Dit kan met een mesje of een ontkroner.
Doe de aardbeien in de blender of de hakmachine.



Doe de suiker bij de aardbeien.
Doe het citroensap er ook bij.



Schenk het water in de blender.
Zet het deksel op de blender.
Maal alles tot een mooie gladde saus.
Dit duurt ongeveer 2 minuten.



Schenk de aardbeiensaus in een maatbeker.
Zet de ijslolly vormpjes op het werkblad.



Schenk de saus in de vormpjes en doe de stokjes erin.
Zet de vormpjes minimaal 6 uur in de vriezer.
Houd het bevroren vormpje kort onder de warme kraan.
Zo krijg je het ijsje er gemakkelijk uit.