

Kersen ijsjes

Wat heb je nodig

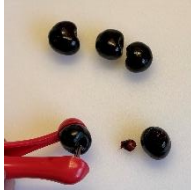
300 gram kersen (vers)
200 ml water
2 eetlepels basterdsuiker
1 eetlepel citroensap



ijslolly vormpjes



Was de kersen onder de koude kraan.
Laat ze goed uitlekken.
Haal de steeltjes van de kersen.



Ontpit de kersen.
Dit gaat handig met een ontpitter.
Let goed op dat alle pitten er uit zijn.
Je kunt voor de zekerheid ook nog de kersen doormidden snijden.



Doe de kersen in de blender of de hakmachine.
Doe het citroensap erbij.
Doe de suiker er ook bij.



Schenk het water erbij.
Doe het deksel op de blender en zet de blender aan.
Maal tot je een mooie gladde vloeistof hebt.
Dit duurt minimaal 5 minuten.



Schenk de vloeistof in een maatbeker.
Zet de ijsvormpjes op het werkblad.
Schenk de vloeistof in de ijsvormpjes en doe de stokjes erin.
Zet de vormpjes in de vriezer en laat ze minimaal 6 uur invriezen.