

Citroen ijsjes

Wat heb je nodig

40 gram fijne kristalsuiker
100 ml citroensap (2 à 3 citroenen)
100 ml water



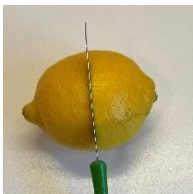
ijslolly vormpjes



Doe de suiker in een steelpan.
Schenk het water erbij.
Roer het door elkaar.
Zet de steelpan op de kookplaat.



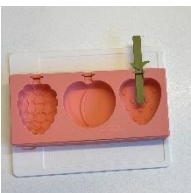
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Laat de suiker al roerend oplossen.
Zet de kookplaat uit, als de suiker helemaal opgelost.
Haal de pan van de kookplaat en laat het suikerwater afkoelen.



Snijd de citroenen doormidden.
Pers de citroenen uit.
Als er pitjes in het sap zitten, dan kun je het sap zeven.



Schenk het citroensap in een maatbeker.
Je moet 100 ml hebben.
Schenk het sap bij het afgekoelde suikerwater.



Roer het goed door elkaar.
Je hebt nu citroensiroop.
Zet de ijslolly vormpjes op het werkblad.
Doe de stokjes erin.



Schenk het citroensiroop in de vormpjes.
Zet de vormpjes in de vriezer.
Laat ze minimaal 6 uur invriezen.