

## Aardbeien sorbet ijs / strawberry sorbet



### De boodschappen

- 500 gram aardbeien
- 100 ml water
- 50 gram suiker

**Dit heerlijke frisse aardbeien sorbet ijs is in 30 minuten klaar in een ijsmachine.** Maar ook zonder ijsmachine is het goed te doen, het duurt alleen langer.

Begin met een dag van te voren de ijscontainer in de vriezer te zetten.

### Zo maak je sorbet ijs

- Blend 450 gram aardbeien tot pulp.
- Los de suiker op in kokend water.
- Laat de suikersiroop afkoelen
- Voeg de pulp aan de suikersiroop toe.
- Roer het door elkaar en laat het helemaal afkoelen.
- Neem de ijscontainer uit de vriezer en schenk het mengsel er in.
- Zet de ijsmachine aan en een half uurtje later is het ijs klaar.

Schep een bol ijs in een mooi glas en decoreer het met het restant aardbeien.

### Zonder ijsmachine

- Doe de aardbeienmix in een diepvriesbakje.
- Roer het na 2 uur door met een vork of handmixer
- Doe dit 2 uur Later nog eens.
- Nog 2 uur later is het ijs klaar.

## Aardbeien sorbet ijs / strawberry sorbet



### Shoppinglist

- 500 gram strawberries
- 100 ml water
- 50 gram sugar

**This delicious fresh strawberry sorbet is ready in 30 minutes in an ice machine.** But even without an ice machine it's easy to do, it just takes longer.

Start a day ahead by placing the ice cream container in the freezer.

### This is how you make strawberry sorbet

- Blend 450 g strawberries to a mush.
- Dissolve the sugar in boiling water and let it cool.
- Add the mush to the sugar water and stir until it's combined.
- Take the ice cream container out of the freezer.
- Pour in the mixture and turn on the ice cream machine.
- 30 minutes later the sorbet is ready.

Scoop a ball of sorbet in pretty glass and decorate with leftover strawberries.

### Without a ice cream machine

- Place the strawberry mixture in a freezer container.
- Stir the mixture after 2 hours with a fork or hand held mixer.
- Repeat this after 2 hours.
- Another 2 hours later the sorbet is ready.