

Ananassorbet

- 2 personen
- Bereidingstijd: 20 min

Ingrediënten:

- 1 blikje ananasstukjes op zware siroop (nettogewicht ca. 257 g)
- 75 g suiker
- 1 eetlepel citroensap
- 75 ml Piña Colada
- 2 toefjes mint

Bereidingswijze:

Giet de ananassiroop boven een pan af. Breng de siroop aan de kook en los de suiker er al roerend in op. Laat de siroop in een bak met koud water afkoelen.

Pureer de ananas in een keukenmachine. Meng de siroop, het citroensap en de Piña Colada erdoor. Schenk het ananasmengsel in een diepvriesdoos (inhoud ca. 500 ml) en laat het in ca. 2-3 uur bevriezen.

Roer het ijsmengsel elk half uur goed door. Pureer het half bevroren ijs zo mogelijk na ca. 2 uur met een staafmixer.

Schep de ananassorbet met een ijsbolletjestang in twee hoge coupes of op twee bordjes. Garneer het ijs met een toefje mint.