

Basilicumsorbet

- 4 personen
- Bereidingstijd: 45 min

Ingrediënten:

- 100 g suiker
- 25 g glucosestroop
- 15 blaadjes basilicum
- 125 g limoensap
- 200 g zoete appels, in stukjes gesneden
- 4 g gelatine, geweekt in koud water

Bereidingswijze:

Kook 150 ml water met de suiker, de glucosestroop en de verse blaadjes basilicum.

Voeg het limoensap en de appelstukjes toe. Mix alles goed door elkaar.

Voeg tot slot de geweekte gelatine toe.

Giet het mengsel in een diepvriesdoos en laat enkele uren afkoelen in de koelkast.

Giet de ijsmix vervolgens in de ijsmachine en laat bevroren volgens de gebruiksaanwijzing van de machine.