

Sorbet van wortel, sinaasappel en citroen

- 8 personen
- Bereidingstijd: 45 min

Ingrediënten:

- 300 g fijne tafelsuiker
- 300 ml versgeperst sinaasappelsap
- 400 ml vers wortelsap
- 300 ml vers citroensap

Bereidingswijze:

Breng in een pan 300 ml water met de suiker aan de kook. Neem de pan van het vuur en laat de siroop afkoelen. Roer er dan het sinaasappelsap, wortelsap en citroensap door. Giet het mengsel door een fijne zeef in een kom. Dek de kom af en zet hem ongeveer 4 uur in de koelkast. Giet het gezeefde mengsel in de kom van de ijsmachine (die van tevoren al 12 uur in de diepvries heeft gestaan).

Zet de kom in de ijsmachine. Laat de ijsmachine ongeveer 20 tot 25 minuten draaien tot de sorbet glad en romig is. Draai niet te lang, omdat de sorbet anders hard en korrelig wordt.