



Desserten

Fancy met yoghurtijs

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 sinaasappels
4 yoghurtijs (bollen)
1 eetlepel tijmblaadjes
1 theelepel tijmblaadjes (om af te werken)
2 eetlepels amandelschilfers (geroosterd)
4 kletskoppen

Voor de gembersiroop:

125 milliliters water
300 gram fijne suiker
100 gram gember (geraspt)

Bereidingswijze

Breng voor de gembersiroop het water met de suiker aan de kook. Voeg de gember toe en laat een paar minuten meekoken. Zet het vuur uit en laat afkoelen. Giet door een zeef en druk de pulp aan. Giet de siroop in een afsluitbaar flesje en zet koel.

Snij een hoedje van de sinaasappelen en hol de sinaasappelen uit met een lepel. Vang het vocht en het vruchtvlees op. Leg de sinaasappelen en de hoedjes minstens 4 uur in de diepvries.

Mix het vruchtvlees met het sap en giet door een zeef. Verwarm het sap met een theelepel gembersiroop en de tijmblaadjes. Laat 15 minuten op een zacht vuur inkoken. Giet opnieuw door een zeef en laat de siroop afkoelen.

Haal de sinaasappelen en de hoedjes uit de diepvries net voor het serveren. Vul de sinaasappelen met een bolletje yoghurtijs. Haal de gember-sinaasappelsiroop uit de koelkast en giet een lepeltje saus over het ijs. Werk af met een kletskop, amandelschilfers en een takje tijm.

