



Desserten

Sorbet van appel en aalbes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram aalbessen
50 gram suiker
2 eetlepels water
handvol blauwe bessen
2 eetlepels citroensap
4 appels (Pink lady)
8 physalisbessen

Bereidingswijze

Schil 3/4 appels, verwijder het klokhuis en snij ze in blokjes. Doe die samen met de suiker en het water in een pannetje. Laat de appels 15 minuten koken op een zacht vuur.

Was intussen de aalbessen, en verwijder ze van de steeltjes. Plet ze fijn en doe ze door een zeef. Mix ze daarna met de appelblokjes en het citroensap. Af laten koelen en er dan sorbet van draaien in een ijsmachine.

Telkens één bolletje sorbet serveren met enkele dunne schijfjes appel, enkele blauwe bessen en de physalis.

Keukenbenodigdheden

Zeef
Ijsmachine

