



## Sorbet ijs basis

### **Ingrediënten**

180 gr suiker ( of 100 gr honing)

375 ml water ( of kruiden thee)

180 ml vruchtensap (vlies, of bessen, of appel enz)

1 eiwit opgeklopt

### **Bereiden**

- Doe de suiker of honing in een pan en maak warm, laat oplossen.
- Als het kookt even door laten koken 2 min.
- Laat afkoelen ,zet daarna in de koelkast.
- Doe de suiker/honing siroop, vruchtensap en het eiwit in de ijsemmer.
- Stel de machine in op de sorbetstand en start de bereiding.
- Schep uit en verdeel over de coupes.