

# APPEL SORBETIJS

30 minuten werken | 3 uur wachten | 1,5 liter ijs

## Benodigheden

- groot bakblik
- keukenmachine
- klein garde
- pan met water
- bewaarbak

## Ingrediënten

- 1,5 kilo Granny Smith
- 400 gram geleisuiker
- 500 milliliter water
- 1 limoen
- scheut citroensap



## Bereidingswijze

Zet een pan met koud water klaar, waarin een flinke scheut citroensap zit.

### *Het zure*

Schil de appels en doe de stukken direct in de pan met citroenwater. Dit voorkomt enzymatische bruinverkleuring.

Als alle appels geschild zijn even omroeren. Er is nu ongeveer 1200 gram appel. Giet de appels af en laat ze kort uitlekken.

### *Het zoete*

Los 400 gram geleisuiker op in een halve liter warm water. Rasp de schil van de limoen en doe dit in het geleisuikerwater.

Snij de limoen doormidden en pers deze uit in het geleisuikerwater. Voeg eventueel ook het vruchtvlees toe.



# APPEL SORTBETIJS

30 minuten werken | 3 uur wachten | 1,5 liter ijs

## Tip

### *Ijs voor grote mensen*

Serveer op een bord en laat zwemmen in Calvados.

## *Fusion*

Doe ongeveer  $\frac{1}{3}$  van het geleisuikerwater in de keukenmachine. Voeg de stukken appel toe en haksel ze tot een fijne homogene structuur waarbij de appel nog wel herkenbaar is. Voeg het overige geleisuikerwater toe en mix nog heel even.

## *Ijzige stilte*

Vul het bakblik en plaat het in de vriezer.

Roer ieder half uur om met een garde zodat je een fijne kristallijne structuur krijgt.

Na een uur of 3 is het voldoende bevroren om over te scheppen in de bewaarbak.