

Lime sorbet met clementine olijfolie

Als je een ijsmachine hebt, dan is dit gerecht makkelijk te maken en een heerlijk toetje na een lang diner.

Dit recept en de foto's komen oorspronkelijk @inunekko

Menugang: Nagerecht
Type gerecht: Zoet
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 70 minuten

Als je een ijsmachine hebt, dan is dit gerecht makkelijk te maken en een heerlijk toetje na een lang diner.

Dit recept en de foto's komen oorspronkelijk @inunekko

Bereidwijze

1. Rasp de schil van de limoen en pers het sap eruit.
2. Meng dit in een pannetje met een scheutje agave siroop, wodka, granaatappelazijn en water en verwarm licht zodat het goed mengt.
3. Roer er een snufje zout door en laat het mengsel afkoelen en draai er daarna in ongeveer één uur ijs van in de ijsmachine.
4. Laat verder bevriezen in de vriezer.

TIP Serveer het ijs met een drizzle clementine olijfolie en een paar zoutflakes. Het zout complementeert het zoetje in het ijs mooi!

Ingrediënten

- 1 limoen
- Scheutje agave siroop
- Scheutje wodka
- Scheutje granaatappel azijn
- Scheutje water
- Zout

accessoires

- Ijsmachine