

koken met jill.

granaatappelijs

nagerecht (4 personen, voor 600 ml)

500 ml granaatappelsap*

110 g fijne kristalsuiker



Meng het sap en de suiker in een kleine pan op matig vuur (laat niet koken), roer om de suiker op te lossen. Laat volledig afkoelen.

Draai tot ijs in een ijsmachine volgens de gebruiksaanwijzing. Of schenk het mengsel in een ondiepe bak en zet in de vriezer tot de

randen zijn bevroren. Neem uit de vriezer en klop met een elektrische mixer. Schenk terug in de bak en vries opnieuw in. Herhaal dit 2 of 3 keer, laat het dan bevroren tot het ijs stevig is.

Laat het ijs 10 min. voor het serveren zacht worden in de koelkast.

* Bij goedgesorteerde supermarkt of natuurwinkel.

Bereiden 10-30 min. / afkoelen ± 1 uur / vriezen 30 min.-6 uur.



sorbet van gedroogde abrikozen

nagerecht (4 personen, voor 750 ml)

150 g gedroogde abrikozen, gehakt

+ evt. extra voor erbij

110 g fijne kristalsuiker

Week de abrikozen met de suiker 30 min. in 500 ml kokend water. Pureer tot een gladde puree en laat afkoelen. Draai tot ijs in een ijsmachine volgens de gebruiksaanwijzing. Of schenk het mengsel in een ondiepe bak en zet in de vriezer tot de randen zijn bevroren. Neem uit de vriezer en klop met een elektrische mixer. Schenk terug in de bak en vries opnieuw in. Herhaal dit 2 of 3 keer, laat het dan bevroren tot het ijs stevig is.

Laat het ijs 10 min. voor het serveren zacht worden in de koelkast. Serveer het ijs evt. met de gehakte abrikozen.

Bereiden 10-30 min. / weken ± 30 min. / afkoelen ± 30 min. / vriezen 30 min.-6 uur. **d.**