



Citronsorbet

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	30 Min.
Hviletid	3 Timer
Tilberedningstid	10 Min.
Portioner	6

Forfriskende let og smuk på samme tid. Den hjemmelavede citronsorbet, præsenteret i skålen, sørger for sommerglæde og vækker barndoms minder.

Udhulede citroner

6 citron

Sorbetmasse

200 ml vand

150 g sukker

100 g Glukosesirup

1 citron, revet skal

Udhulede citroner

Skær lidt af bunden af nogle af citronerne, så de kan stå oprejst, men så der ikke kan ses noget frugtkød. Skær et låg på ca. 2 cm af i toppen, sæt til side. Tag forsigtigt frugtkødet ud med en ske, og kom det i en høj beholder. Purér kort med stavblenderen, lad det dræne i en skål gennem en sigte, tryk massen ud. Til 250 ml citronsaft til side til sorbeten. Frys de udhulede citroner og låg.

Sorbetmasse





Hæld vand, sukker og glukosesirup i en gryde, og bring det i kog under omrøring. Tag gryden af kogepladen, og lad den køle af. Tilsæt citronskal og citronsaften, der blev sat til side, bland, og stil tildækket på i mindst 2 timer. Hæld sorbetmassen i ismaskinen, tilbered i henhold til producentens anvisninger. Hæld sorbeten i de frosne citroner, og frys i mindst 1 time indtil servering. Stil citroner i køleskabet ca. 15 minutter før servering.

Tips

Tilsæt 1 bundt thai-basilikumblade (ca. 20 g) til den afkølede sirup, lad den trække tildækket. Kom blade og sirup i en blender, purér meget fint i ca. 5 minutter, hæld gennem en sigte, bland med citronskal og -saft. Gå derefter frem som beskrevet ovenfor.

Citronsorbet kan tilberedes et par dage i forvejen: Frys sorbeten og de udhulede citroner separat. Bland kort sorbeten med en stavblender kort før servering, så den er glat, fyld den derefter i citronerne, og server

Hæld den resterende citronsaft i en isterningbakke til at aromatisere vand, te eller cocktails, og frys.

