Citroensorbet

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	3 Hrs
Gaartijd	10 Mins
Porties	6

Verfrissend licht en mooi tegelijk. De zelfgemaakte citroensorbet, gepresenteerd in de schil, zorgt voor zomers genot en roept jeugdherinneringen op.

Citroenen uithollen

6 citroenen

Sorbetmassa

200 ml Water

150 g Suiker

100 g Glucosestroop

1 Citroen, geraspte schil

Citroenen uithollen

De citroenen aan de onderkant iets afsnijden, zodat ze rechtop kunnen staan, maar nog geen vruchtvlees te zien is. Bovenaan een dekseltje van ca. 2 cm afsnijden, en opzij zetten. Het vruchtvlees er zorgvuldig met een lepel uithalen en in een hoge pot doen. Met de staafmixer kort pureren, door een zeef in een kom laten uitlekken en de massa goed uitdrukken. 250 ml citroensap opzij zetten voor de sorbet. De uitgeholde citroenen en het dekseltje invriezen.

Sorbetmassa

Het water, de suiker en de glucosestroop in een pan gieten en al roerend aan de kook brengen. Van de plaat halen en laten afkoelen. De citroenschil en het terzijde geplaatste citroensap toevoegen, mengen en afgedekt minstens 2 uur laten afkoelen. De sorbetmassa in de Glacemachine gieten en volgens de instructies van de fabrikant bereiden. De sorbet in de bevroren citroenen vullen en tot het opdienen minstens 1 uur invriezen. De citroenen ongeveer 15 minuten voor het opdienen in de koelkast zetten.

Tips

1 bosje Thaise basilicumbladeren (ca. 20 g) in de afgekoelde siroop toevoegen, afgedekt laten trekken. De bladeren en de siroop in een blender doen, ca. 5 minuten heel fijn pureren, door een zeef gieten en met de citroenschil en het sap mengen. Daarna op dezelfde manier te werk gaan als hierboven beschreven.

De citroensorbet kan een paar dagen van tevoren worden bereid: De sorbet en de uitgeholde citroenen afzonderlijk invriezen. De sorbet kort voor het opdienen met een staafmixer kort tot een gladde massa mengen, daarna in de citroenen vullen en opdienen

Het resterende citroensap voor het aromatiseren van water, thee of cocktails in ijsblokjescontainers vullen en invriezen.

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	02.09.2025