



Aperol-sorbet met ananascarpaccio

🕒 30 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 400 ml sinaasappelsap (vers geperst) en
- ★ 1 el sinaasappelsap
- ★ 50 ml citroensap
- ★ 120 g poedersuiker
- ★ 150 ml sinaasappellikeur
- ★ 1 ananas (geschild, vers)
- ★ 1 takje munt
- ★ 2 el olijfolie

MATERIAAL: ijsmachine

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Zet de ijsmachine aan of zet de bak van de ijsmachine in de diepvries.

Bereiden

2. Meng het sinaasappelsap, citroensap, de poedersuiker en sinaasappellikeur met een garde tot een egaal mengsel.
3. Draai het mengsel in de ijsmachine in 20-30 minuten tot een gladde sorbet.
4. Snijd intussen het vruchtvlees van de ananas in heel dunne plakjes.
5. Snijd de blaadjes van de munt in dunne reepjes en meng met 1 el sinaasappelsap en de olijfolie tot een dressing.
6. Verdeel de ananasplakjes dakpansgewijs over 4 borden en schep een bolletje van het sorbetijs in het midden.
7. Besprenkel met de dressing.

Tip: Heb je geen ijsmachine om deze Aperol-sorbet te maken? Giet de vloeistof in een bak en laat in de diepvries minstens 2 uur bevriezen. Neem het ijs uit de bak en pureer het met een staafmixer of in een keukenmachine tot een rul ijsmengsel. Serveer direct of laat nog even opstijven in de diepvries.

Bron: boodschappen.nl

