

Gezond sorbetijs zonder ijsmachine



🕒 10 minuten

👥 8 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

150 gr banaan
140 gr ananas
125 gr mango
4 x passievrucht
1 citroen
2 el gecondenseerde melk
Scheutje halfvolle melk

Stap 2 | Fruit voorbereiden

Haal het diepvriesfruit ongeveer **5 minuten voor gebruik** uit de vriezer. Hierdoor wordt het iets zachter en makkelijker te verwerken in de keukenmachine of blender. Doe de bevroren banaan, mango en ananas in een krachtige blender of keukenmachine. Voeg het vruchtvlees van **2 passievruchten** toe. Voeg als laatste twee eetlepels gecondenseerde melk toe en het sap van de citroen toe.

Stap 3 | Mixen tot sorbet

Zet de mixer aan en blijf mixen tot het ijs een **zachte sorbetstructuur** heeft. Het resultaat moet dik, romig en schepbaar zijn. **Schep het ijs tussendoor even om** en voeg indien nodig een **scheutje halfvolle melk** toe om het mengsel makkelijker te laten draaien.

Stap 4 | Serveren of vriezen

Schep het sorbetijs direct in glazen of schaaltes voor een **zachte ijsstructuur**. Wil je liever **bolletjes scheppen**? Zet het sorbetijs dan nog 30 tot 60 minuten **in de vriezer** voordat je het serveert. Werk af met wat verse passievrucht, munt of extra fruit voor een feestelijk sorbetijs.

Geniet van de zomer!

