BOSBESSENSORBET MET HAZELNOTEN



Voorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 3 uur - **Koken :** - - **Materiaal :** Extra press, sapfilter

---

Ingrediënten : 6 personen

- 200 ml rietsuikersiroop - ½ gele citroen - 500 g bosbessen - Gehakte hazelnoten

---

1. Verwerk de bosbessen met de geschilde halve citroen tot saus met de Extra Press.

2. Meng de saus met rietsuikersiroop en doe het mengsel in ijsblokjesbakjes. Zet de bakjes 3 tot 6 uur in de vriezer.

3. Als de ijsblokjes klaar zijn, verwerkt u ze met de Sapfilter tot sorbetijs. Denk eraan om een glas onder de schenktuit te plaatsen voor het geval er wat sap uitdruppelt. Onmiddellijk serveren in kleine schaaltjes gegarneerd met gehakte hazelnoten*.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■

*Allergenen: dit recept bevat schaalvruchten.