CITROEN-MUNT GRANITE

Voorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 3 uur - **Koken :** - - **Materiaal :** Citruspers, Sapfilter

---

Ingrediënten : 4 personen

- 200 ml water - 100 ml rietsuikersiroop - 4 limoenen (130 ml) - 20 blaadjes verse munt - enkele fijngehakte amandelen*

---

1. Meng het water met de rietsuikersiroop.

2. Pers de limoenen uit met de citruspers met de gele kegel (voor kleine citrusvruchten). Voeg het sap toe aan het water-siroopmengsel. Was de muntblaadjes en voeg ze aan het mengsel toe.

3. Schenk de bereiding in ijsblokjesbakjes en zet deze minstens 3 uur in de vriezer.

4. Wanneer de ijsblokjes klaar zijn, verwerkt u ze met de Sapfilter tot granité. Denk eraan om een glas onder de schenktuit te plaatsen voor het geval er wat sap uitdruppelt. Onmiddellijk serveren in glazen, gegarneerd met gehakte amandelen.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■

Juice Expert 2 ■

*Allergenen: dit recept bevat schaalvruchten.