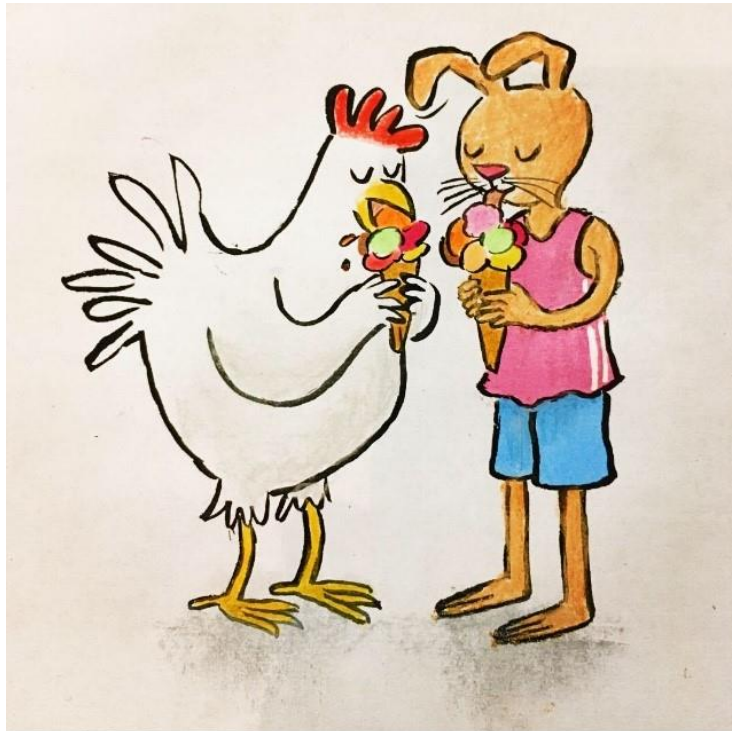


Waanzinnig lekker wortelijs

Het favoriete toetje van Haas op een warme nazomerdag



Dit heb je nodig

- 300 g suiker
- 150 ml water
- 250 ml vers citroensap (van ongeveer zes citroenen)
- 300 ml vers sinaasappelsap (van ongeveer drie sinaasappels)
- 450 ml wortelsap (lekker makkelijk uit een fles)

Zo doe je het

1

Breng het water met de suiker aan de kook en laat de suikerstroop daarna goed afkoelen.

2

Pers de citroenen en sinaasappels uit. En meng dit sap met het wortelsap en de suikerstroop.

3

Giet het gezote sap over in bakjes of ijslaatjes en zet het in de diepvries.

4

Roer het ijs elk half uur goed door en prak ijskristallen los. Klopt het na vier uur een keer door met de mixer, zodat het mooi glad wordt.