

## Ingrediënten

Ingrediënten : 1 kg blauwe druiven 130 g suiker sap van 1/2 citroen

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Belgisch  
**Soort\_gerecht:** Tussendoortje  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## sorbet van blauwe druiven

### Bereidingswijze

Bereiding : 1 Spoel de druiven grondig onder koud stromend water en pluk ze van de stelen.2 Reserveer een achttal druiven voor de decoratie.3 Mix de druiven in een blender. Gebruik liefst geen sapcentrifuge, zo bewaar je beter de kleur.4 Doe het sap door een fijne zeef en druk stevig aan tot al het sap eruit is.5 Warm een weinig sap op in een pannetje met de suiker tot de suiker gesmolten is. Voeg er het citroensap aan toe en meng dit bij de rest van het sap.6 Doe alles in de ijs bereider en draai tot sorbet. Als je geen ijs bereider hebt, giet dan het mengsel in een schaal en plaats deze in de diepvries.

### Serveertips

Roer regelmatig om met een garde of een vork tot je een sorbet krijgt.7 Snijd de overige druiven in kleine partjes en verwijder de pitjes. Verdeel de sorbet over de glazen en werk af met de partjes druiven.