

Ingrediënten voor 4 personen

150 gr. suiker 1.5 dl water 3 dl
citroensap 5 blaadjes basilicum 1
eetl. citroenrasp 1.5 dl marc de
champagne (eau de vie)

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Frans
Gang: Tussengerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Koele citroenspoom

Lekker fris tussengerecht

Bereidingswijze

Suiker met water en citroensap verwarmen tot suiker is opgelost. Blaadjes basilicum en geraspte citroenschil toevoegen en mengsel van vuur af laten afkoelen. Mengsel zeven en in ijsbakje schenken en in diepvriezer in 4 uur laten bevriezen. Mengsel elk uur met vork doorscheppen, zodat er geen grote kristallen ontstaan. Ijsbolletjes in glazen scheppen en de champagne erover verdelen. Garneren met basilicum

Serveertips

Tip: Gebruik champagne inplaats van marc de champagne, de spoom wordt dan minder sterk.