

Ingrediënten voor 4 personen

150 gr suiker 1 1/2 dl water 3 dl  
citroensap 1 el citroenrasp Roze  
Champagne of Calvados of  
Droge witte mousserende wijn.

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Zoet  
**Gang:** Tussengerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Spoom (Citroen)

Een heerlijke verfrissing tussen het vis-en vleesgerecht. (Spoom is een ijsgerecht(sorbet)).

### Hulpmiddelen

Diepvriezer. Wijn of champagnegazen.

### Vorbereiding

Kan 24 uur van tevoren gemaakt worden of 4uur minimaal.

### Bereidingswijze

Suiker, water en citroensap verwarmen tot de suiker is opgelost. Geraspte citroenschil toevoegen en het mengsel laten afkoelen. Mengsel zeven, in diepvriesdoosje schenken en in de vriezer 4 uur laten bevriezen. ELK UUR MET VORK DOORROEREN.

### Serveertips

Ijsbolletjes in de glazen verdelen dan de roze champagne of calvados of de droge witte mousserende wijn erop schenken. GARNEREN: met een heel dun lang reepje citroen.