

Ingrediënten voor 4 personen

1 citroen 100 g suiker 8
handsinaasappelen verse munt

Tijd: > 2 uur
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Koninginnedag: oranges givrees

Voor Koninginnedag...

Bereidingswijze

Pers de citroen uit en zeef het sap. Meng in een steelpan met dikke bodem de helft van het citroensap met de suiker en 0,8 dl water en breng het al roerend aan de kook zodat de suiker oplost. Kook de siroop 2-3 min. door, tot het helder is. Laat het afkoelen. Snijd van 4 sinaasappels het kapje af en schep het vruchtvlees eruit, zonder de schil te beschadigen. Leg de uitgeholde vruchten en de kapjes in de vriezer. Boen de andere sinaasappels schoon en rasp de schil af. Roer het rasp bij de siroop. Pers de andere sinaasappels uit en pureer het uitgeschepte vruchtvlees: het moet ongeveer 4 dl zijn. Knip 10 blaadjes munt klein. Roer de rest van het citroensap, de munt en de suikersiroop door het sap en breng het op smaak: voeg eventueel nog wat suiker toe als het te zuur is. Of voeg wat citroensap toe als het te vlak van smaak is. Vries dit mengsel, met behulp van een ijsmachine, tot ijs. Of schep het in een platte metalen bak en vries het 4 uur in, klop elk half uur los met de mixer. Vul tot slot de sinaasappels bol op met het ijs. Druk de kapjes erop en leg ze tot gebruik terug in de vriezer. Leg bij het serveren op elke sinaasappel een takje munt.