

Ingrediënten voor 3 personen

600g Granny Smith appels.140g suiker.25cl water.Sap van 2 citroenen.1 appel voor de versiering.

Tijd: > 1 uur
Keuken: Frans
Smaak: Zoetzuur
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

GRANITE DE POMMES AU VIEUX CALVADOS.

*** Gewoon sorbet ***

Bereidingswijze

Maak stroop van de suiker en het water: los de suiker op in het water en verwarm het tot net onder het kookpunt gedurende 5 minuten.Spoel de appels af en snijd ze in blokjes.Kook deze gedurende 5 minuten in de stroop.Voeg er het citroensap aan toe, meng het geheel (zeefhet eventueel) en laat het afkoelen.In de diepvries bewaren en af en toe met een vork mengen.Zodra de sorbet stijf is, kan u ze in bolletjes opdienen in een ijscoupe, versierd met een stukje appel (met schil) en vergezeld van een glas oude Calvados en stukjes cake.