

Jordbærsorbet

Opskriften er indsendt af Linda fra Hedensted

(6 pers.)

4 dl vand

4 dl sukker

Saften fra 1 citron

½ kg friske (evt. frosne) jordbær

1 pasteuriseret æggehvide

Kog en sukkerlage af vand og sukker i 10 minutter ved jævn varme. Lad det svale og kom saft fra citronen i.

Mos jordbærrene i en blender og bland det i.

Kom jordbærmassen i fryseren og rør af og til.

Kom evt. 1 pisket æggehvide i blandingen, inden den er helt stiv. Dette gør sorbeten mere cremet i sin konsistens.

Skal laves dagen før, for at blive stiv nok til servering.