



Citroen-limoenroomijs

Ingrediënten

200 gram fijne kristalsuiker 3 dl slagroom
2.4 dl water
geraspte schil en sap van 2
citroenen
geraspte schil en sap van 2
limoenen

Bereiding

1. Boen de citroenen en limoenen goed af onder warm stromend water
2. Doe het water met de citroen-en limoenrasp in een pannetje en zet op het vuur. Laat de suiker oplossen, roer met een garde en laat zachtjes 20 minuten op een laag vuur staan, zodat er een dunne siroop ontstaat. Laat volledig afkoelen.
3. Voeg citroen-en limoensap toe als het is afgekoeld en giet het geheel door een zeef
4. Klop de slagroom lobbij, giet het afgekoelde sap er geleidelijk bij en roer met een garde goed door
5. Draai er ijs van. Zet nog een paar uur in de vriezer en haal het er 20 minuten voor het serveren uit