



## Citroen-limoenroomijs met kokos

### Ingrediënten

200 gram fijne kristalsuiker	2 dl slagroom
2.4 dl water	1 dl kokosroom
geraspte schil en sap van 2 citroenen	50 gram geraspte kokos
geraspte schil en sap van 2 limoenen	

### Bereiding

1. Boen de citroenen en limoenen goed af onder warm stromend water
2. Doe 100 ml 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 plus het restant van het water en giet het geheel door een zeef
4. Klop de slagroom lobbij, doe de kokosroom bij de slagroom en giet het afgekoelde sap er geleidelijk bij en roer met een garde goed door
5. Voeg de gemalen kokos toe
6. Draai er ijs van. Zet nog een paar uur in de vriezer en haal het er 20 minuten voor het serveren uit