



DESSERT

Gul kiwisorbet

Kock: **Per Morberg** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Idag blir det sorbet på gula kiwisar - Nya Zeelands krusbär!

Lägg till minst 4 timmars frystid.



INGREDIENSER

6 st gula kiwifrukter - zespri sungold kiwifruit
2 dl socker
1.5 dl vatten
1 st saften från citron

GÖR SÅ HÄR

1

Skala och mixa kiwifrukterna. Skär bort bort den hårda delen vid fästet. Mixa till en puré. Ställ kallt.

2

Koka upp vatten och socker till en sockerlag. Den ska vara genomskinlig. Låt svalna.

3

Blanda purén med sockerblandningen och smaka av med citronsaften tills du är nöjd med smaken.

4

Kör sorbetblandningen i en glassmaskin tills den känns fast och smidig. Lägg den i en plastlåda med lock och frys i minst fyra timmar.
Har du inte någon glassmaskin tar du ut din sorbet ur frysen med jämna mellanrum och rör, upprepa tills den börjar bli fast.