

Jordbærsorbet

(8 pers)

1 kg frisk jordbær med smag (senga sengana, f. eks.)

250 g sukker

12 dl vand

saften af 2 citron og 2 appelsin

Jordbærrene blendes og kan evt. sies, og citron og appelsin saft tilsættes.

Sukker og vand koges i 5 min. til en sukkerlage der afkøles.

Husk at røre sukkeret ud i vandet ellers brænder det på som karamel i bunden.

Sukkerlagen blandes i jordbærmassen og denne stilles i fryser og fryses i 3-4 timer.

Undervejs røres i isen 2-3 gange men så er den også god og uden krystaller.

Kugles op i glas.