

Kiwisorbet

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
Sorbet 220 gr suiker 4 dl water 5 st kiwi's (green) 1 tl citroensap mespuntje zout	Sorbet Breng water met de suiker tegen de kook, onder voortdurend roeren tot alle suiker is opgelost. Koel terug in ijswater. Schil de kiwi's. Bewaar een halve kiwi voor de garnering. Pureer 4 ½ kiwi met citroensap in de blender tot moes (± 1 minuut) Meng kiwimoes, zout en suikerwater en doe de massa in de sorbetièrre. Draai tot ijs en bewaar in de vriezer.
Afwerking:	Afwerking: <ul style="list-style-type: none"> • Snijd de halve kiwi in 3 plakken, en elke plak in vieren. Bewaar deze tot de presentatie.
Indekken:	Jockeyglas met kleine sorbetlepel.
Presentatie: Cama Bouquette de Limoux 10 st muntblaadje	Presentatie: Doe het ijs in glazen en schenk er (naar behoeven) een scheutje Cama over. Garneer met een kwart kiwischijfje.

