

Frambozen softijs



Het is zomer en dus zijn er weer veel soorten zacht fruit te koop. Je kunt daarvan thuis heel gemakkelijk zelf fruitig softijs maken. Astrid Klein Oonk deed dit samen met Jasmijn. Ze gebruikten deze keer frambozen, maar je kunt natuurlijk ook aardbeien of blauwe bessen nemen. Vind je iets zoeter ijs lekkerder? Doe er dan ook nog een rijpe banaan in.

Nodig voor 4 ijsjes:

300 gram verse frambozen

1 liter glutenvrij vanille roomijs uit de supermarkt

(naar smaak: 1 rijpe banaan)

En een blender of een staafmixer.

Zo maak je frambozen softijs:

Neem voor dit ijs rijpe frambozen, want dan wordt het ijs lekker zoet. Bewaar ze totdat je ze nodig hebt in de koelkast, zodat ze goed koud worden. Als je zoeter ijs wilt, leg dan ook een rijpe banaan in de koelkast. Haal het ijs een uur voordat je softijs gaat maken uit de vriezer en bewaar het in de koelkast. Was de frambozen. Leg er vier weg om straks het ijs mee te versieren.

Doe de frambozen in een blender of een hoge kom. Pureer de frambozen met de blender of de staafmixer. Hou je niet van pitjes in je ijs, giet dan de gepureerde frambozen door een zeef om de pitjes eruit te halen.

Doe de frambozen samen met het ijs en eventueel de banaan (zonder schil en in stukken gesneden) in de blender of in een hoge kom en mix alles goed door elkaar. Schenk je frambozen softijs in mooie glazen, stop er een dik rietje in en versier het ijs met een framboos. Eet het meteen op.

