

## Jordbærsorbet

### Du trenger:

250 gram halvfrosne jordbær

3 ss melis

½ ts vaniljesukker

2 ss kaldt vann

1,5 ss sitronsaft



### Slik gjør du:

1. Bruk en stavmikser/blender til å knuse de halvfrosne jordbærene sammen med vaniljesukker, vann og melis.
2. Dette skal bli en luftig masse, pass på at du ikke har blenderen på for lenge.
2. Ha i 1 ss sitronsaft.
3. Hell sorbeen i porsjonskåler, hjemme har du bedre tid og kan ta det i en stor skål. Sett skålene i fryseskabet. Den må stå minst 40 minutter.
4. NB husk å røre hvert 15 minutt til isen er fryst.