

BOSVRUCHTEN COULIS MET IJS

Ingrediënten

- 250 GR DIEPVRIES MIX RODE VRUCHTEN
- ½ CITROEN
- 80 GR BLOEMSUIKER
- 50 ML WATER
- VANILLE IJS
- 1 FLESJE LIEFMANS FRUITESSE
- MUNTBLAADJES

RECEPT

1. Voeg het water, het sap van de citroen en de suiker toe aan een pannetje en breng het geheel aan de kook.
2. Voeg de diepgevroren bosvruchten toe en breng dit weer aan de kook.
3. Zet op een lager vuurtje met het deksel op de pan en laat de mengeling pruttelen tot een sausachtige structuur. Vanaf dat je deze structuur bekomt neem dan de pan van het vuur en laat de saus buiten de koelkast afkoelen.
4. Voeg een scheutje Liefmans Fruitesse toe en plet de saus met een vork om nog wat stukjes rode vruchten te behouden.
5. Schep een bolletje vanille ijs in een Liefmans glas en overgiet met de coulis.
6. Garneer eventueel met een blaadje munt. Smullen maar!



Liefmans
ON THE ROCKS