

## Semi sorbet van ananas met rhum

### Ingrediënten:

- 90 g kristalsuiker
- 300 g diepgevroren ananas/rhum mengsel
- 200 g volle melk in zakjes of siliconenvakjes ingevroren

### Bereiding:

1 dag op voorhand:

- Doe 250 g afsnijdsels van ananas met een flinke scheut rhum in de mengkom
- Pureer dit heel fijn
- Stel in: 1 min / stand 10
- Doe deze puree in ijsblokvormpjes en vries goed in

- 
- Weeg de suiker in de 'droge' mengkom af
  - Vermaal tot poedersuiker,
  - Stel in: 10 sec / stand 9

- De bevroren fruitmix en de bevroren melk toevoegen
- Geleidelijk crushen
- Stel in:- 1 min / stand 9
- Zijkanten bespatelen

- Doe over in een recipiënt, consumeer of bewaar terug in het vriesvak
- Mengkom afwassen

---

Tip: Wanneer je de sorbet terug wil gebruiken na invriezen, dan snij je de bevroren sorbet in grote gelijke stukken en crush je hem opnieuw om het smeuge resultaat terug te bekomen. Een kleine eetlepel water kan hierbij helpen.

- Geleidelijk crushen
- Stel in:- 1 min / stand 9
- Zijkanten bespatelen

