

Sorbet met bubbels

Ingrediënten

2 citroenen

1 sinaasappel

40 gr zoetstof

750 ml warm water

200 ml prosecco of cava

Munt

1 limoen

Bereidingswijze

Pers de citroenen en de sinaasappel. Los de zoetstof in het warm water en meng het vruchtensap eronder.

Laat de sorbet opstijven in de diepvriezer.

Meng de prosecco of cava met een de helft van de sorbet en mix met een staafmixer.

Plaats een bolletje sorbet in een gekoeld glas, giet het mengsel erover en werk af met een blaadje munt en een schijfje limoen.

