

ORANGINA-SORBET



U kunt in dit recept de Orangina vervangen door een willekeurige sinaasappeldrank (bijvoorbeeld Oasis), maar onze bekende 'twee keer schudden' soda geeft deze Marokkaanse sorbet een heerlijk en pittig citrusmaakje (onherkenbaar dankzij de prikkelende kaneel-smaak).

INGREDIENTEN

Voor 4 tot 6 glaasjes:

4 blaadjes gelatine

33 cl Orangina ®

1 blik gecondenseerde melk met suiker (NESTLÉ ®)

1 theelepel kaneelpoeder

3 sinaasappelen (+ 1 extra ter decoratie)

BEREIDING

Week de blaadjes gelatine (5 tot 10 minuten) in een diep bord met koud water.

Verwarm de Orangina en de gecondenseerde melk 3 minuten in een schaalte in de magnetron of microgolfoven. Voeg de blaadjes gelatine toe en meng tot ze volledig zijn opgelost. Voeg het kaneelpoeder en de gepelde en in stukjes gesneden sinaasappelen toe. Meng en giet in glaasjes. Zet minimaal 3 uur in de diepvries.

Tip van de chef: garneer elk glaasje voor het serveren met wat kaneelpoeder en/of een schijfje sinaasappel.

