

Lychee kokos sorbet met limoen en pistaches

Ingrediënten voor 2 grote porties:

200 milliliter kokosmelk
20 lychees
1 limoen
1 handjevol pistachenootjes
vloeibare tafelzoetstof (of één theelepel suiker)

Zo maak je het:

Pel de lychees, verwijder de pit en doe het vruchtvlees in een keukenrobot. Giet hierbij 150 milliliter kokosmelk, pers er het sap van één limoen bij en voeg een scheut vloeibare tafelzoetstof (of één theelepel suiker) toe. Mix dit op de hoogste stand gedurende één minuut en doe de inhoud in een potje.

Zet het potje een nachtje in de diepvries. Snij daarna de bevroren sorbet in stukken en doe deze terug in de keukenrobot. Giet de resterende 50 milliliter kokosmelk erbij en mix tot een smeug geheel. Serveer met gecrunchte pistachenootjes.

Receptdesign voor Ranobo door Yasmin van @Geregeldgoesting

