

Vruchtensorbet



INGREDIËNTEN: 6 personen

200 gr avocado
300 gr rijpe mango
2 rijpe bananen
50 gr blauwe bessen
100 ml kokosmelk uit een blikje
1 theelepeltje vanille poeder
Handje vol walnoten
2 eetlepels kokosvlokken of kokosrasp

BEREIDING:

Maak het fruit schoon en snijd het in blokjes.

Doe alle gesneden fruit in de diepvries en laat het minsten 8 uur vriezen (langer is ook prima korter dan 8 uur is niet goed)

Hak de walnoten fijn.

Kort voordat je het ijs gaat maken haal je het uit de vriezer.

Hak het bevroren fruit in stukken.

Doe de bevroren stukken samen met de bevroren blauwe bessen, de vanillepoeder en kokosmelk in de keukenmachine* en laat het draaien tot er een puree ontstaat. Schep met een ijsschep de bolletjes in de kommetjes of op schaaltes.

Maak het geheel af door het te versieren met gehakte nootjes en de kokosrasp of vlokken.

*als je geen keukenmachine hebt wil het ook heel goed met een blender of staafmixer.