



Spoom gemaakt met neutrale sorbetmix



Je hebt nodig

- 280 gram champagne (of mousserende witte wijn)
- 300 gram **Homemade Gelato** neutrale sorbetmix
- Sap van een ½ citroen of limoen
- Enkele blaadjes mint voor de garnering

Bereidingswijze

1. Meng de ingrediënten
2. Giet het mengsel in de ijsmachine en volg de instructies van de machinefabrikant
3. Verdeel het ijs daarna over de (champagne)glazen en garneer met een blaadje mint en een schijfje citroen

Een spoom is heerlijk als tussengerecht. Of als verfrissing in de zomer.

Tip

Vergeet niet om van te voren de kant en klare **Homemade Gelato** neutrale sorbetmix te koelen (evt. 1 uur van te voren in de diepvries). Zorg ook dat het element van de huishoudmachine bevroren is.

