



## Recept voor Italiaans ijs

### INGREDIËNTEN:

- 500 gram fruit  
*Bijvoorbeeld: aardbeien, bananen, peren, bramen, frambozen of blauwe bessen*
- 140 gram suiker
- 250 ml yoghurt
- 2 theelepels citroensap

### BENODIGDHEDEN:

- Blender/keukenmachine/staafmixer
- Plastic folie

### STAPPENPLAN

1. Snijd het fruit in kleine stukjes. Prak het in een kom en meng het met de suiker. Laat het mengsel een uur rusten in de kom die je afsluit met plastic folie.
2. Tijd om alle ingrediënten te mengen in de blender, keukenmachine of met de staafmixer. Pak de kom uit de koelkast en voeg tijdens het mengen de yoghurt en het citroensap toe. Blijf mixen tot het ijs glad is.
3. Schep het ijs in een bakvorm of schaal en plaats het in de vriezer.
4. Omdat je geen ijsmachine gebruikt, is er kans op ijskristallen in je ijs. Dit kun je heel makkelijk voorkomen door tijdens het invriezen elk uur even door het ijs te roeren.
5. Na 3 uur invriezen is het ijs klaar!

## Buon Appetito

Deel jouw resultaat met ons via Instagram of Facebook.  
(tag ons en gebruik #kokenmetcorendon)