

Fruitsoepje met sorbetijs en rood fruit

Een heerlijk (en gezond!) soepje voor de feestdagen, als ijs en fruit extra lekker smaken! Ook leuk in amuse uitvoering!



Ingrediënten voor 2 personen

250 gram rood fruit (framboos, aardbei)
frambozen of aarbeisorbetijs (supermarkt)
chocosticks
2 psyalis
blaadjes munt
1 granaatappel
poedersuiker of zoetstof
eventueel nog wat bosbessen

Vorbereiding

Draai in de keukenmachine het fruit tot een gladde massa en houd enkele frambozen of aardbeien met kroontje achter voor eventuele garnering op schotel. Zoet met poedersuiker of zoetstof naar smaak. Snij de achtergehouden aardbeien of frambozen door de helft. Haal de pitjes uit de granaatappel en leg ze apart.

Bereidingswijze

Doe de fruitsoep in een glas.
Leg hierop een bol frambozen of aardbeisorbetijs.
Leg de psyalis met blaadjes uitgevouwen bovenop het ijs.
Garneren met 2 chocosticks en een toefje munt en de granaatappelpitjes.

Serveertips

Mooie glazen en een schotel waar het glas op past. Met het glas op een schotel te zetten kun je het extra spannend maken, leg op de schotel 5 aardbeitjes doormidden gesneden en 5 framboosjes en wat bosbessen.

SMAKELIJK