

på tallriken

Frisk flädersorbet med prosecco & jordgubbar



4 personer:

- 3,5 dl outspädd fläderblomssaft
- 1 dl vatten
- Saften av en citron och en lime
- Rivet skal från en lime
- 2 äggvitor
- 1 msk socker
- Ca 2 dl Prosecco (kan uteslutas)
- Färska jordgubbar

Dekoration: Myntblad (eller vid säsong; fläderblommor som på bilden.)

Gör så här:

1. Blanda saften med vattnet, lägg i det rivna limeskalet samt saften av citron och lime.
2. Frys i ca 1 timma så får saften en tjockare halvfryst konsistens.
3. Vispa äggvitorna till hårt skum, tillsätt sockret och vispa ytterligare.
4. Blanda den kalla saften med äggviteskummet. Ställ åter i frysen ett par timmar. Raspa i sorben med en gaffel lite då och då tills du får en fluffig sorbet-konsistens.
5. Kyl gärna glaset du ska servera i.
6. Skeda upp sorbeten i de kalla portionsglasen och toppa med delade jordgubbar, myntblad och håll på en skvätt prosecco precis vid servering.