

# Sinaasappelijs

## Ingrediënten

- 3 sinaasappels
- 100 ml melk
- 2,5 gram agar-agar
- 40 gram SteviJa Zoetpoeder<sup>®</sup>
- 200 ml slagroom

## Bereiding

Pers de sinaasappels uit en meng het sap met de melk, agar-agar en het Zoetpoeder. Verwarm het mengsel in een steelpannetje en laat het op laag vuur 2 minuten koken. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel afkoelen.

Roer de slagroom door het afgekoelde mengsel en schenk het in de ijsmachine.

Vries het ijs in ongeveer 40 minuten in.

