

Ingrediënten (voor 4 personen)



- 3 a 4 citroenen
- 1 eetlepel honing
- 2 eiwitten
- 4 ijsblokjes

Voor een suikerrand om het glas

- een beetje eiwit
- een beetje poedersuiker

Bereiden

Pers de citroenen uit en vermeng het sap met de honing. De citroenen laten zich beter uitpersen, als ze 2 a 3 minuten vooral in water worden gelegd. Klop in een kom de eiwitten luchtig met het citroensap en de honing. Klop daarna verder met de gestampde ijsblokjes totdat een schuimig mengsel ontstaat. In plaats van kloppen met de hand kunnen ook alle ingrediënten tegelijk met een mixer door elkaar worden geroerd natuurlijk. Serveer in glazen met een suikerrand, direct na het mixen of kloppen.