

ingrediënten (voor 4 personen)



- 500 ml water
- 220 gr fijne witte suiker
- 1 citroen (alleen het sap)
- 70 ml blue curacao

Bereiden

Doe het water en de suiker in een hoge pan en breng aan de kook. Laat de siroop van water en suiker 6 minuten doorkoken en draai het vuur uit. Voeg nu het uitgeperste citroensap, de blue curacao en de voedings kleurstof erbij en breng het terug aan de kook. Zet de pan in een koud water bad en laat het afkoelen. Schud de granita - mengsel al zevend in een plastieken bewaardoos.

Dat neemt minder plaats in beslag in de diepvriezer. Plaats de deksel op de doos en zet de granita in de diepvries. Haal de granita na een uur uit de diepvries en meng met behulp van een vork, alles mooi glad en egaal. Zet het terug in de diepvries en herhaal deze procedure totdat de granita bevroren is en een mooie consistentie heeft bekomen. Dat duurt plusminus 4 uren. De granita kan minstens een week bewaard worden in de diepvries. Hij zal daarna niet slecht zijn, maar hij verliest zijn smaak.

Serveer de granita in een wijnglas of cocktail glas. Schenk van het glas en vul verder aan met in stukken gesneden aardbeien of frambozen.