

ingrediënten (voor 2-3 personen)



- 4 grote, sappige citroenen
- 5 dl water
- 120 gram suiker
- 1 afgestreken theelepel gelatine poeder
- 2 eetlepels water

Voor de garnering

- 1 citroen
- 30 a 60 gram chocolade geraspt

Bereiden

Schil de citroenen zeer dun, zodat de witte velletjes om de citroen blijven. Doe de schil in de pan met water en suiker en laat alles 10 minuten zachtjes koken. Pers de citroenen uit en zeef het sap goed. Week de gelatine en doe alles bij het hete water van de citroenschil. Zeef het vocht van de citroenschil en giet dit vervolgens bij het citroensap. Voeg desgewenst nog wat suiker toe. Giet de vloeistof in bakjes en laat het bevriezen tot het zacht is. Het is niet nodig de stand van de koelkast te veranderen, tenzij deze heel laag staat. Serveren met schijfjes citroen, geraspte chocolade en een beetje slagroom.