

Jordgubbssorbet

Ingredienser

450 g jordgubbar
Saften av en citron
1,5 dl strösocker
3 dl vatten
3 msk balsamvinäger
2 äggvitor

- Lägg jordgubbarna, citronsaften, socker, vatten och balsamvinäger i en stor kastrull och värm tills det börjar koka.
- Dra ner värmen och sjud, utan lock i några minuter.
- Låt svalna.
- Mixa till puré i mixer eller med mixerstav.
- Kör i glassmaskin i ungefär en kvart innan du tillsätter äggvitorna.
- Fortsätt sedan och kör i glassmaskin tills färdigfrost.
- Servera direkt eller täck med plastfolie och ställ in i frysen.
- Ta ut ur frysen ca 15 minuter före servering.