



IJs van rode vruchten

Een verfrissend ijsje met Alpro Mild & Creamy Vanille

Bereiding

1. Zet de rode vruchten een nacht in de diepvries of gebruik een kant-en-klare diepvriesmengeling.
2. Mix de bevroren rode vruchten 5 minuten met het citroensap, de agavesiroop en de Alpro Mild & Creamy Vanille tot het geheel een romige textuur krijgt.
3. Dien het ijs onmiddellijk op. Je kunt het ook tot een maand in de diepvries bewaren in een luchtdichte verpakking.
4. Versier elk ijsje met een muntblaadje.



8 stuks



10min



Ingrediënten

- 450 g gemengde rode vruchten (diepvries)
- 4 eetlepels agavesiroop
- 200 g Alpro Mild & Creamy Vanille of Alpro soya alternatief voor yoghurt Vanille
- 1 eetlepel citroensap
- verse munt of citroenmelisse

Bereid met

Vanille

