

7

IJSLOLLY'S

Kleurenparadijs

Rood, geel, oranje, ... knallende zomerkleuren! Kleuren voor ijsjes!

Zo ga je aan de slag:

1. Maak de aardbeien schoon. Spoel ze onder koud stromend water goed schoon. Snij er voorzichtig het kroontje van af. Vraag hulp aan een volwassene.
Doe de aardbeien en 1 tl citroensap in de blender of keukenmachine en mix tot een gladde puree. Doe de aardbeienpuree in een lollyvorm, steek het stokje er in en vries dit in tot de laag hard is.
2. Voor de tweede laag pers je een sinaasappel. Heb je geen sinaasappel, dan kan je ook sinaasappelsap uit een flesje gebruiken. Giet het sinaasappelsap over het eerste laagje met aardbeien en vries het weer in tot het hard is.
3. Snijd nu de mango in stukjes (laat een volwassene je hierbij helpen). Doe nu 50 g mango in de blender en mix tot je een mooi geel mengsel bekomt. Giet ook dit mengsel bij de andere laagjes in de lollyvorm en vries in tot deze laag hard is.

Smakelijk!

Tip: Ook met frambozen- of druivensap maak je heerlijke ijsjes. Met de restjes van het fruit kan je een fruitsalade maken!

Wat heb je nodig?

INGREDIËNTEN:

- 75 gram aardbeien
- 2 theelepels (tl) citroensap
- 150 ml sinaasappelsap
Liefst vers geperst
- 50 gram mango

OOK NODIG:

- **4 lolly vormpjes**
- Snijmes en snijplank
- Citruspers
- Blender of keukenmachine
- Een volwassene om je te helpen