

Letitia Clark



LA VITA È DOLCE

Italiaanse zoetigheden



BECHT



Voorwoord
Inleiding

9
10

Basisrecepten 250
Jamrecepten 240
Over ingrediënten 245
Keukengerie 251
Extra uitleg bij de recepten 255

Italiaans glossarium 264
Register 266
Dankwoord 270
Bibliografie 271

1 KOEKJES 20

Biscotti

2 KROKANTE TAARTEN 48

Crostate

3 CAKEACHTIGE TAARTEN 80

Torte

4 LEPELDESSERTS 114

Dolci al cucchiaino

5 GEGIST EN GEBAKKEN 150

6 GELATO 172

7 CADEAUTJES 214



Inleiding

De ‘Sweet Spot’

Een stomende kom pasta is iets heerlijk, maar het is de *gelato* die ik een paar uur later in het gefilterde zonlicht eet die mij echt in vuur en vlam zet, en op een heel andere manier, omdat het een traktatie is. De wetenschap dat iets speciaal is, een beetje luxe, een uitspatting, en niet ‘slechts’ voeding, maakt het genot nog groter. Het is niet voedzaam en vullend op dezelfde manier als hartig voedsel: het is opwindend en verleidelijk. Het is sensueel op een manier die pasta, bonen en aardappels niet zijn (ik weet nu al dat ik een paar verontwaardigde e-mails ga krijgen over de sensuele kant van aardappels). Of deze sensualiteit nu vermomd is als fluweelzacht, bleekgroen pistache-ijs, dat sneller smelt op je hand dan je het kunt oplikken, of als een bevallige chocoladeborst van Venus, nergens is deze duidelijker aanwezig dan in Italië.

Italianen zijn al net zulke zoetekauwen als ik. En hoewel de Italiaanse *dolci* internationaal soms over het hoofd worden gezien, zijn er genoeg taarten, koekjes en desserts te vinden om de grootste zoetekauw tevreden te stellen. De variatie is buitengewoon, en natuurlijk heeft elke regio, net als met al het andere Italiaanse eten, zijn eigen specialiteit (vaak slechts een lichte variatie op een andere regionale specialiteit).

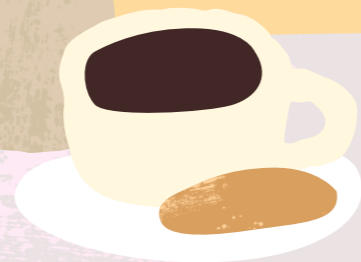
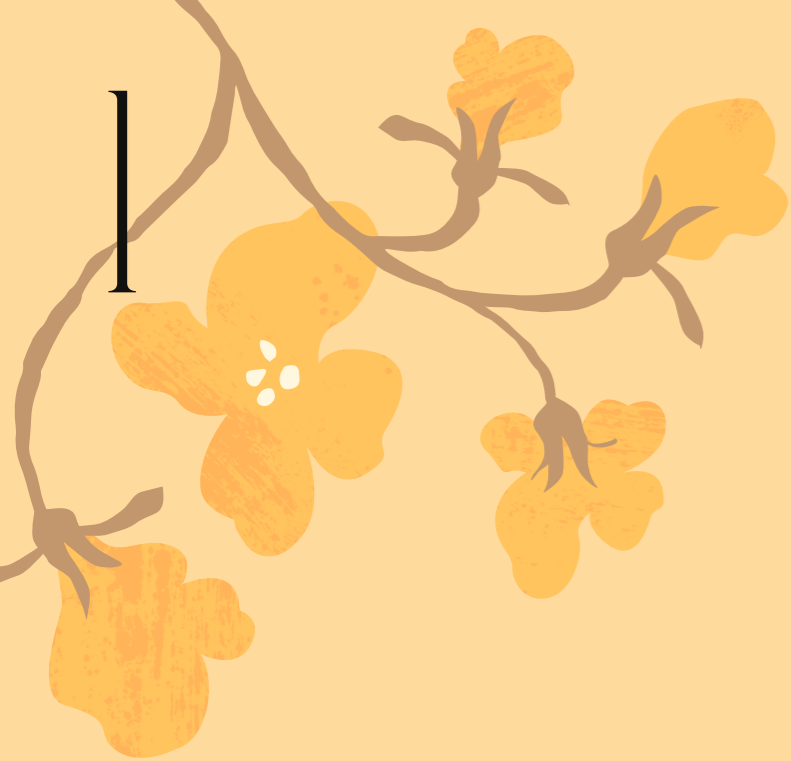
Terwijl hartig Italiaans eten wereldwijd wordt geroemd om zijn eenvoud en gebrek aan decoratie, kunnen Italiaanse zoetigheden juist vrij zwaar, bijna teatraal, gedecoreerd zijn. Veel *dolci* zijn een en al kleur, de een nog schitterender dan de andere, afgetopt met room en/of vla, bekroond met stukken meringue, glimmende aardbeien, fluorescerende kersen, veelkleurige strooisels en/of fonkelende gekonfijte schillen. Dit is omdat de focus bij zoetigheid niet ligt op een terugkeer naar de arme tijden en *la cucina povera*, maar juist een viering is van de komst van suiker naar Italië, geïntroduceerd door de Arabieren en vanaf de 9de eeuw verbouwd op Sicilië.

Speelsheid en nostalgie zijn altijd inherent geweest aan zoetigheden, zowel in de manier waarop ze ons doen voelen als in hun vorm. Ze bieden een kans om inventief, fantasierijk en eigenzinnig te zijn. Deze speelsheid is nergens duidelijker terug te vinden dan in Italië. Vruchten van marsepein, cactussen van suiker, het Siciliaanse paaslam, de beruchte barokke *Cassata* (zie blz. 88), piepkleine *fruttini* (bevroren fruit gevuld met een sorbet van hun eigen vruchtvlees): *dolci* in Italië zijn een viering van kunstzinnigheid, kleur, suiker, sensualiteit en speelsheid.

Natuurlijk vind je deze kleurrijke creaties vooral in de *pasticceria*: de exemplaren die thuis worden gebakken zijn vaak bescheidener. De Italianen vinden het geen schande om hun *dolci* te kopen in plaats van ze zelf te maken. Als Italianen voor de lunch worden uitgenodigd, zullen ze de gastvrouw of -heer gewoonlijk een selectie van zoetigheden geven in plaats van een bos bloemen. De lekkernijen worden altijd in mooi papier gewikkeld met een lint eromheen, als een echt cadeau. Religieuze feesten, verjaardagen en andere speciale gelegenheden zijn dikwijls de aanleiding om wél thuis *dolci* te maken. Als ze zo bedoeld zijn, geef ik dat aan bij het recept.







KOEKJES

Biscotti

Er wordt een enorme variatie aan koekjes gemaakt en verkocht in Italië. Gezien de wijdverspreide cultuur van het eten van koekjes – bij het ontbijt, als *merenda* (namiddagsnack), bij feesten en vieringen, en zelfs als dessert – is het geen wonder dat er zo'n rijke selectie van bestaat. Dit is ook meteen een van die fijne overeenkomsten tussen de Engelsen en Italianen: hun gemeenschappelijke liefde voor koekjes.

Het woord *biscotti* komt van het Latijnse woord *biscotus*, wat 'tweemaal gekookt' betekent. De *cantucci* of *cantuccini* (zie blz. 27-28) zijn hiervan de beste en meest letterlijke demonstratie, omdat ze éénmaal in hun geheel worden gebakken en dan nog eens in stukjes. Traditioneel was deze baktechniek bedoeld als conserveermethode, omdat alles wat tweemaal werd gebakken veel langer houdbaar was; anders dan bijvoorbeeld cakes, die snel oud worden.

Belangrijker nog: deze methode maakt van koekjes de ideale begeleider, de krokante helft van een perfect paar: het droge yin bij het vloeibare yang. Dezelfde perfecte combinatie van krokant en vloeibaar zie je bij knabbeltjes met bier of Campari.

Een koekje dat je even in je koffie of thee doopt, net lang genoeg om doordrenkt te raken maar niet zo lang dat het uit elkaar valt, is iets simpels en alledaags dat eigenlijk best speciaal is, als je erover nadenkt. Zo goedkoop om te maken, zo goed houdbaar, zo dompelbaar, zo makkelijk mee te nemen en zoveel voldoening schenkend...

De meeste Italiaanse koekjes draaien om ingrediënten die rijkelijk voorhanden en vaak van plaatselijke herkomst zijn, zoals noten, citrusvruchten en suiker. Soms worden de koekjes voor een speciale gelegenheid op smaak gebracht met specerijen of gedroogd fruit, en anders dan wij gewend zijn wordt er niet altijd een grote hoeveelheid boter in verwerkt. Maar het *Semolina-shortbread* op bladzijde 44 is een knipoog naar zowel Italiaanse als Britse baktradities.

Het zou wat al te makkelijk zijn om een heel boek alleen maar over *biscotti* te schrijven, en zulke boeken zullen ongetwijfeld ook al bestaan. Ik heb gewoon een handvol uitgekozen van mijn eigen favorieten, die om wat voor reden dan ook een speciaal plekje in mijn hart hebben.



Kleine perzik-amandelkoekjes met ricottaroom

Er is iets onweerstaanbaars aan deze blozende met ricottaroom gevulde amandelkoekjes, die zo gevormd en gekleurd zijn dat ze op perziken lijken. Ik ben dol op zo'n culinaire trompe-l'oeil en heb er vaak smachtend naar gekeken, bij banketbakkers overal in Italië. Het zijn misschien geen koekjes voor elke dag, want de bereiding is best bewerkelijk (hoewel niet ingewikkeld). Maar ze zijn, net als *macarons*, prachtig, verfijnd en vrouwelijk – en het perfecte cadeau om te geven of te maken voor verjaardagen, bruiloften en andere feestelijke gelegenheden.

De traditionele methode om deze koekjes hun perzikroze bloesje te geven is door ze te kleuren met Alchermes: een felrode Italiaanse likeur op smaak gebracht met een mengsel van specerijen, waaronder nootmuskaat, kaneel en vanille, die oorspronkelijk zijn kleur en een deel van zijn naam dankte aan kermesschildluizen. In de moderne productie blijven de insecten achterwege, maar het is nog altijd een drankje waarover de meningen verdeeld zijn, en hoewel het oorspronkelijke kleurmiddel nog in veel traditionele Zuid-Italiaanse dolci wordt verwerkt, zijn er voldoende alternatieven. Zelf accentueer ik graag de gemalen amandelen in het deeg door de koekjes een kleurtje te geven met amaretto, dat een beter combineerbare smaak heeft. Ik voeg daar hooguit een scheutje Alchermes aan toe omwille van de kleur en een licht peperige achtergrondnoot.

Ik vul mijn perziken hier met ricottaroom, maar er zijn talloze variaties. Je kunt bijvoorbeeld ook Abrikozenjam (zie blz. 242) of Banketbakkersroom (zie blz. 232) als vulling gebruiken. Vaak – als de kers op de trompe-l'oeiltaart – wordt er dan ook nog een hele amandel aan toegevoegd om de perzikpit na te bootsen.

vervolg →

Voor 12-14 (dubbele) koekjes

Voor de koekjes

80 g boter
1 ei
80 g suiker
80 ml (5 el) melk
snuf zeezout
fijn geraspte schil van 1 grote biologische citroen
170 g 00- of gewone bloem
1 tl bakpoeder
100 g gemalen amandelen (amandelmeel)

Voor de vulling

250 g ricotta
50 g suiker
½ tl vanille-extract
12-14 hele amandelen (optioneel)

Voor de decoratie

100 ml amaretto
rode voedselkleurstof of een scheutje Alchermes
4 el suiker
verse blaadjes munt of citroenverbena

Smelt voor de koekjes de boter in een steelpan en laat iets afkoelen. Klop het ei en de suiker in een kom tot de suiker oplost. Klop de gesmolten boter en de melk erdoor en voeg het zout en de citroenschil toe, gevolgd door de bloem, het bakpoeder en de gemalen amandelen. Het deeg zal niet heel samenhangend zijn, maar dat geeft niet. Laat het zo'n 5 minuten rusten.

Verwarm de oven voor tot 160 °C hetelucht / 180 °C elektrisch. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Knijp 24-28 stukjes deeg af ter grootte van een theelepel en rol er tussen je handpalmen gladde balletjes van.

Leg de balletjes op de bakplaat, een paar centimeter uit elkaar, en druk ze iets platter.

Bak de koekjes circa 12 minuten, of tot ze er vanboven nog wat bleekjes uitzien maar aan de onderkant goudbruin zijn. Laat ze afkoelen terwijl je de vulling maakt.

Klop de ricotta in een kom met de suiker en het vanille-extract glad en romig (de suiker zal oplossen tijdens het kloppen).

Maak met een scherp mesje een kleine holte in de onderkant van elk koekje en schep er wat ricottamengsel in. Als je amandelen gebruikt, druk ze dan in de vulling voordat je de koekjes als een sandwich op elkaar drukt. Haal eventuele overtollige ricotta aan de zijkanten weg.

Schenk de amaretto in een kom en voeg de voedselkleurstof toe voor een rode tint. Strooi de suiker in een diep bord.

Doop de koekjes kort in de alcohol; keer ze om zodat ze er volledig mee bedekt worden. (Als je wilt kun je de alcohol ook met een kwastje aanbrengen, waardoor de koekjes langer krokant blijven.) Rol ze dan door de suiker om het donzige vel van een perzik na te bootsen en steek een blaadje munt of citroenverbena in de vulling.

Serveer met gepaste trots!

Opmerking

Deze koekjes blijven een dag of twee goed in de koelkast; ze zullen geleidelijk zachter worden door de alcohol, maar de smaak wordt er niet minder om.



Ricotta is iets magisch. Het is een eindeloos veelzijdig product, lekker in zowel zoete als hartige gerechten, en kan zowel etherisch licht als rijk en kazig zijn. Als je ooit de kans krijgt verse, net gemaakte ricotta (*ricotta appena fatta*) te proeven, aarzel dan niet: die is verfijnd, zoet en licht, een melkachtige fluistering die bijna meteen verdwijnt op je tong. Verse, warme ricotta, zó gegeten uit het vat waarin hij werd gemaakt, is iets waar Italianen heel romantisch van worden. Het is een echo van hun kindertijd en een eetbaar bewijs dat toverkunst echt bestaat.

Chicco, onze plaatselijke kaasmaker, spreekt bijna fluisterend als hij ons er allemaal een theelepeltje geeft om te proeven. Ik heb al vaak rond de grote toverketelachtige pan gestaan, altijd met een groepje luidruchtige, fors uitgevallen Sardinische mannen, die steeds verder samendrommen en dan plots opvallend stil worden als het zover is dat ze een lepel gaan proeven. Voor mij is het ook een herinnering aan mijn Engelse jeugd: onder meer aan *junket*, een traditioneel Brits toetje waarvoor stremsel aan melk

werd toegevoegd, en dat mijn oma vaak voor ons maakte.

Samuel Lai maakt zijn ricotta met plaatselijke schapenmelk. De schapen worden met de hand gemolken, en Samuel verzamelt de melk en gebruikt deze om zijn kazen te maken. Ricotta is een bijproduct van het kaasmaakproces, een manier om te gebruiken wat is overgebleven en iets nieuws te creëren dat aantoonbaar nog waardevoller en veelzijdiger is dan het oorspronkelijke product.

Samuel gebruikt de eerste wrongel om pecorino te maken, dan voegt hij wat verse melk toe aan de resterende wei en verwarmt dit zachtjes (*ricotta* betekent 'opnieuw gekookt') tot de vloeistof een temperatuur van zo'n 75 °C bereikt. Op dit punt beginnen de proteïnen in de wei te stremmen. Wolkachtige vlokken zwermen door de doorzichtige gele vloeistof en klitten samen als een kudde schapen in een storm. Deze delicate, wiebelende stremsels worden voorzichtig omhooggehaald en in traditionele rieten manden geschept; een teveel aan wei sijpelt er vanzelf wel uit.



Voor veel mensen is schapenricotta de échte ricotta. Ik heb dus geluk: door de wildgroei aan schapen op Sardinië en de grote hoeveelheid schapenkaas die hier wordt gemaakt, is het niet moeilijk om hier verse schapenricotta te vinden. Vergeleken met ricotta van koemelk is deze veel rijker en tegelijk veel verfijnder, met een complexere en uiteraard schaapachtiger smaak.

Ik ben nog steeds dol op ricotta van koemelk en gebruik beide, afhankelijk van wat er te koop is. De meeste industrieel geproduceerde ricotta wordt gemaakt van koemelk; en de kuipjes die je in supermarkten vindt, bevatten meestal gepasteuriseerde koemelkricotta. Deze worden eerder gemaakt van melk dan

van wei. Deze ricotta heeft een gladde, uniforme textuur en is prima voor in de keuken – en omdat hij gepasteuriseerd is, is hij langer houdbaar dan het verse, vluchtige product. Toch zou je, al is het maar één keer, voor het echte werk moeten gaan, rechtstreeks van de bron.

Ricotta in de keuken

Een van de verbazingwekkendste dingen van echte, ongepasteuriseerde, verse ricotta is hoe dit product in de loop van de tijd verandert. Het blijft vloeistof verliezen (daarom wordt ricotta bijna altijd verkocht in plastic mandjes, in een plas lichtgele wei), waardoor de textuur verandert: deze wordt stijver en met de minuut romiger en kaasachtiger. De eerste dag dat je deze ricotta proeft, zal de textuur anders zijn dan bijvoorbeeld de derde dag, en dit is slechts een van die grillige geneugten van verse ricotta die je mist bij de supermarktversie met haar homogene aard.

Ricotta is een fantastische, onmisbare toevoeging aan je voorraad bakproducten. Het geeft je taarten een volle, licht kazige romigheid. Het maakt cakes smeuijger, panenkoeken romiger en alles luchtiger. Echt goede, verse ricotta is niet altijd makkelijk te vinden, dus heb ik geprobeerd daar rekening mee te houden in de recepten. Alleen voor sommige recepten zijn de smaak en textuur van de ricotta zelf essentieel voor het eindresultaat. Veel van de klassieke Siciliaanse *dolci* – *cannoli* en *cassata* bijvoorbeeld – moeten het echt hebben van een topkwaliteit-ricotta omdat die het sleutelingrediënt vormt: de hoofdrolspeler in plaats van het achtergronddecor. Als je dit soort *dolci* maakt, is het belangrijk om ricotta van goede kwaliteit te kopen.

Voor veel andere cakes, taarten of crumbles kun je prima de gepasteuriseerde kuipversie nemen. Voor sommige recepten is het overigens essentieel dat je de ricotta van tevoren goed laat uitlekken, zodat het vocht geen invloed heeft op het eindresultaat.

Hazelnootlaagjestaart met ricotta & peer

Deze klassieke Zuid-Italiaanse taart is in de jaren 90 in Minori gecreëerd door de beroemde banketbakker Sal de Riso voor zijn gelijknamige banketbakkerij. Vervolgens reisde het recept heel Italië door en kreeg het een welverdiende heilige status in de *ball of fame* van Italiaanse *dolci*. En dat is niet zo vreemd, want de taart is een beauty om te zien en hij smaakt verrukkelijk. Net als bij het recept voor *Sbriciolata* (zie blz. 66) zorgt een dikke laag witte romige vulling – gesandwicht tussen twee karamelbruine cakelagen – er meteen voor dat het geheel feestelijk en aantrekkelijk oogt.

De lichte hazelnootcakelagen worden zachtjes gedrenkt in de perenpocheervloeistof, en de romige ricottavulling vult deze lagen perfect aan. Kortom, deze taart is wonderlijk licht en elegant, en perfect als dessert. Je kunt hem bovendien een dag eerder al maken: hij wordt juist nog lekkerder van een nachtje opstijven in de koelkast.

Voor 8-10 personen

Voor de cakelagen

170 g hazelnoten
100 g boter, plus extra voor het
invetten
3 eieren
150 g suiker
70 g 00- of gewone bloem
snuf zeezout

Voor de ricottavulling

600 g ricotta
150 g suiker
300 ml slagroom

Voor de peren

300 g peer (4-5 kleine peren)
50 g suiker
geraspte schil en sap van
1 biologische citroen
100 ml water
½ vanillestokje of een paar druppels
vanille-extract

Verwarm de oven voor tot 150 °C hetelucht / 170 °C elektrisch.

Verdeel de hazelnoten over een bakplaat en rooster ze 10 minuten in de oven, of tot ze lichtbruin zijn. Haal eruit en laat afkoelen. Zet de oventemperatuur op 160 °C hetelucht / 180 °C elektrisch.

Maak nu de hazelnootcakelagen. Je maakt eerst één ronde cake en halveert deze later voor twee lagen. Vet een springvorm van 23 centimeter in met boter en bekleed met bakpapier.

Klop in een kom de eieren en suiker met een (gewone of staande) mixer tot een bleke, fluwelige mousse. Dit zal wel wat minuutjes duren; het is de bedoeling dat het verdrievoudigt in volume.

Smelt de boter (in een steelpan of in de magnetron) en laat afkoelen.

Maal de hazelnoten in een keukenmachine tot een fijn poeder en spatel dit door het eimengsel, samen met de bloem en het zout.

Spatel dan de gesmolten boter erdoor en schenk het beslag in de vorm.

Bak de cake 20-30 minuten in de oven tot hij gerezen, opgestijfd en goudbruin is. Controleer met een prikker of spaghetti-sliert of hij gaar is (zie blz. 252). Haal uit de oven en laat afkoelen.

Stort de afgekoelde cake op een werkblad en snijd hem horizontaal voorzichtig doormidden (ik gebruik een stuk sterk draad om dit netjes te doen).

Klop voor de vulling de ricotta en suiker in een kom tot een volledig glad mengsel (dit zal wel een paar minuutjes duren, vooral als je een goede ricotta hebt met een dichtere structuur).

Klop in een aparte kom de slagroom tot stevige pieken. Spatel dan de slagroom door het ricottamengsel.





GELATO

Het is bijna onmogelijk iets anders te voelen dan puur, onvervalst genot bij het eten van roomijs. Ijs kan iets wat vrijwel geen enkel ander voedingsmiddel in deze mate kan (behalve misschien gesmolten kaas): het kan mensen gelukkig maken. Volwassenen, kinderen, grootouders – allemaal reageren we hetzelfde als we een hoorntje of bekertje in onze hand houden vol zoete niemendalletjes, die ook nog sneller smelten dan we ze kunnen eten: we worden er blij van.

Ik prijs me dan ook gelukkig dat roomijs altijd een grote rol in mijn leven heeft gespeeld. Opgroeiend in Devon bracht ik vele vakanties door in het naastgelegen Cornwall (waar het altijd de hele week regende en we op kletsnatte campings of in vochtige cottages verbleven), met als hoogtepunt elk zomerseizoen het roomijs.

In de buurt van de winderige stranden stonden kiosken, kraampjes en busjes, met Kelly's of Willy's als onze favoriete ijsmerken, beide (vermoedelijk) afkomstig uit Cornwall. Boterbloemgeel, zonder plichtplegingen in een wafeloorntje gekwakt en vaak – als we geluk hadden – bedekt met een dikke laag *clotted cream*. Niet-vakantie-ijs kwam in een vierkant wit bakje van de supermarkt (meestal Wall's) en smaakte heerlijk naar suiker en plastic.

Toen ik voor het eerst *gelato* proefde, realiseerde ik me dat dit iets totaal anders was dan de Willy's en Wall's van mijn jeugd. Dit was luxer, fluweelachtig, gladder,

verfijnder, lichter maar ook steviger. Alleen al de vitrine zette mijn wereld eventjes stil: een groot glazen display met rijen verleidelijk gekleurde bakken; een man in een zwart jasje die de fluweelachtige room behendig opschepte in een van de echte wafeloorntjes die lagen opgestapeld op de toonbank; en een overvloed aan kleuren en smaken om uit te kiezen. De honderden vrolijke kleuren, rondingen, halvemaantjes en golven van *gelato*, bekroond met glanzend gekonfijte schilletjes, glinsterende in siroop geweekte kersen en verkrumelde koekjes, vormden een fantastisch schouwspel dat in niets leek op wat ik ooit eerder zag.

Toen ik achttien was, probeerde ik voor het eerst zo'n *gelato* uit; mijn oma had me voor een paar weken op een kunstcursus in Venetië gestuurd om me aan te moedigen wat cultuur op te zuigen. Dat werden natuurlijk zes weken spijbelen en vooral *gelato* opzuigen. Nu, na ruim vier jaar Italië, is die liefde nog altijd niet voorbij; ik eet nog steeds zo vaak mogelijk *gelato*.

Net als koffie, pizza, rijp fruit en vele andere trouwe pijlers van het eetbare Italiaanse leven, is *gelato* wonderbaarlijk democratisch. Anders dan vele andere dingen die als 'luxe' worden bestempeld (iets dat zo sterk op genot gericht is als roomijs moet natuurlijk worden beschouwd als luxe), is *gelato* verbazingwekkend goedkoop en dus voor iedereen bereikbaar.



Sprankelende citroen-*sorbetto* in citroen

Citroen-*sorbetto*, of gewoon *sorbetto* zoals het hier op Sardinië heet, is een van de puurste en simpelste sorbets (oorspronkelijk gemaakt van drie ingrediënten: water, suiker en citroen) die nu in massaproductie zijn. De meeste bars en trattoria's hebben een grote plastic machine die constant staat te roeren in een *slush*-achtige, witte *sorbetto*-mix die in kleine champagneflûtes met een rietje erin worden verkocht als dessert.

Deze sorbet heeft zo'n sprankelende en frisse smaak (als een *sbarbat*) dat ik hem in mijn eigen keuken wilde namaken. Het is het verfrissendste ijs ter wereld, en ik ben ervan overtuigd dat de zoutigheid van bruisend mineraalwater de levendigheid ten goede komt.

Serveer de sorbet in een uitgeholde citroen voor extra effect.

Voor 1 liter, genoeg om circa
6 citroenen te vullen

250 ml citroensap (van ca. 8 kleine
citraenen, zie recept), plus de
geraspte schil van 1 biologische
citraen

280 g suiker

100 ml water

200 ml bruisend mineraalwater
(gebruik iets zoutig water, van
bijvoorbeeld het merk San
Pellegrino)

Wil je de sorbet in citroenen serveren, snijd dan 1 centimeter van de onderkant af zodat ze rechtop blijven staan (bewaars 1 vrucht voor de geraspte citroenschil). Snijd een flink dik kapje (2-3 cm) van de bovenkant van de citroenen en bewaar ze als dekseltjes. Schep al het vruchtvlees eruit, alsof je een halloweenpompoeen leegschraapt, en druk het door een zeef om het sap voor je *sorbetto* eruit te krijgen. Vries de uitgeholde citroenen in voor je ze gebruikt om de sorbet in te serveren; ze zien er aantrekkelijker uit als ze een tikje bevroren zijn en zullen de *sorbetto* langer koel houden.

Doe de geraspte schil van de laatste citroen in een steelpan. Voeg de suiker en het gewone water toe en breng zachtjes aan de kook. Laat 3-5 minuten borrelen tot er een siroop ontstaat.

Giet de siroop door een zeef in een kom (doe de schil weg). Roer het citroensap en het bruisende mineraalwater erdoor.

Schenk dit mengsel in een ijsmachine en laat draaien volgens de aanwijzingen van de fabrikant. (Of maak de sorbet met de hand, zie blz. 176.)

Serveer in de uitgeholde citroenen.

