

Sorbet van peren met groene thee

benodigheden

6 eetlepels groene chinese thee (China Lung Ching)

750 ml water

2 eetlepels suiker

sap van een halve citroen

2 peren

bereiding

Breng 750 ml water aan de kook, schenk het in een voorverwarmde pot en doe de thee erin. Laat de thee 7 minuten trekken en de zeef de thee.

Laat de suiker al roerend in de thee oplossen en roer er het citroensap door heen.

Schil de peren, verwijder de klokhuizen en pureer het vruchtvlees, bewaar een paar stukjes peer. Meng de peren met de thee.

Giet de thee in een plastic kom en zet de kom in het vriesvak.

Roer de thee om het kwartier even door zodat hij niet bevriest.

Na 2 uur heeft de thee een korrelige structuur gekregen.

Laat hem dan nog een uur staan.

Neem de kom vervolgens uit het vriesvak, klop de sorbet nog eens goed op en verdeel deze over vier gekoelde glazen.

Garneer elke sorbet met wat stukjes peer.

