



Granité van appel



INGREDIËNTEN

Voor **6 personen**:

- 450 g appels*
- 450 ml water
- 4 el. citroensap
- 5 g sucralosepoeder

Voor de afwerking:

- 1 groene appel
- verse munt

* Het soort appel zal de smaak van je granité bepalen. Hier stellen we voor om twee soorten appel te gebruiken: granny voor zijn zure smaak en jonagold voor zijn heerlijke geur.

BEREIDING

Schil de appels en snij in partjes. Doe de stukjes appel, het water, het citroensap en het sucralosepoeder in een blender.

Mix alles goed samen tot een gladde massa. Giet het mengsel in een schotel en zet in de diepvries gedurende 2 uur.

Haal de schotel uit de diepvries en schraap de kristallen van de granité met een vork los. Zet de granité weer in de diepvries gedurende 1 uur.

Schraap de kristallen weer los vlak voor het opdienen en werk af met enkele stukjes appel en verse munt.



PER PORTIE

t.o.v. een
gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE
OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu