**Granny-Smithsorbet met Sauternesgelatine**

zure appeltjes
275 gr kristalsuiker
1 eiwit

sap van ½ citroen
Sauternes
gelatineblaadjes
muntblaadjes

**Appelsap:** centrifugeer appeltjes tot je 25 cl sap bekomt. De appeltjes die hier gebruikt zijn, komen uit eigen tuin, maar als je er koopt, kies dan voor een niet te zoete soort, zoals Granny-Smith.

**Suikersiroop** van 275 cc water en 275 gram kristalsuiker. Warm beide ingrediënten samen zachtjes op tot de suiker opgelost is. Laat 1 minuut koken. Zet het potje in koud water en daarna in de frigo tot het volledig afgekoeld is. Klop een eiwit op tot bijna stijf en pers een half citroentje. Maak nu een homogeen mengsel van 25 cl sap, 45 cl siroop, citroensap en eiwit. Giet dit in de ijsmachine en zet die op sorbetstand. Bewaar de sorbet in de diepvries tot gebruik.

**Gelatine**: verwarm Monbazillac, Sauternes of een andere zoete witte wijn. Los er geweekte gelatineblaadjes in op. Giet de wijn in champagnecoupes tot halfgevuld. Zet de glazen in de frigo tot de gelatine opgesteven is.

**Voor het opdienen**: schep mooie bolletjes sorbet en leg er ééntje in elk glas, op de wijngelei. Werk af met een takje munt.