**Ananassorbet**

225 gr verse ananas
300 cc suikersiroop

1 el citroensap
1 eiwit
1 dl koud water

Maak suikersiroop: voor 300 cc meng je 275 cc water en 200 gr kristalsuiker. Los de suiker al roerende op, op laag vuur. Als de substantie helder geworden is, laat dan nog één minuut doorkoken. Laat volledig afkoelen voor het gebruik.

Pureer de ananas met de suikersiroop en citroensap.

Klop het eiwit stijf en spatel het door het mengsel. Voeg water toe. Giet de bereiding in de ijsmachine en zet op de sorbetstand.

Dien op in een ijscoupe, eventueel met een glaasje citroenjenever als smaakverfrisser voor de hoofdschotel in een meergangenmenu.