**Sorbet met akvavit**

40 cl water
20 g kristalsuiker
10 cl Akvavit

2 limoenen
1 eiwit
10 cl limoensap

Rasp de zeste van 2 limoenen en doe dit samen met het water en de suiker in een steelpannetje. Breng aan de kook en laat 5 minuten inkoken.

Laat deze suikersiroop volledig afkoelen en meng daarna met het limoensap en de Akvavit. Doe deze bereiding in de ijsmachine en werk af op sorbetstand. Voeg halfweg een licht opgeklopt eiwit toe.

**Afwerking**. Schep de sorbet in coupes en werk af, bijvoorbeeld met muntblaadjes.