

Zonnige ijslollies / Sunny ice lollies



De boodschappen

- ijslollievormpjes
- 2 mandarijnen + pulp
- 50 ml water
- 4 sinaasappels
- 1 eetlepel suiker
- optioneel houten stokjes

Zoete sinaslollies in een helder oranje kleurtje, wie kan ze weerstaan op een warme zomerdag?

Zo maak je ijslollies

Pers de sinaasappels en mandarijnen, roer water & suiker erdoor en schenk het in de vormpjes.

Steek de stokjes er in.

De bij de vormpjes behorende plastic stokjes vinden we onhandig en niet leuk staan. Als je net als wij houten stokjes wil gebruiken dek je de vormpjes af met aluminiumfolie en steek je de stokjes in een net te klein gaatje. Dan blijven ze overeind.

Zet de vormpjes een nacht in de vriezer.

Haal de ijsjes uit de vorm (hete kraan) en zet ze in een schaal met gehakt ijs.

Dat ziet er gezellig uit, maar niet voor lang!

Zonnige ijslollies / Sunny ice lollies



Shopping list

- ice lollie molds
- 2 mandarins + pulp
- 1 tablespoon sugar
- 4 oranges
- 50ml water
- optional: wooden sticks

Sweet citrus lollies in a bright orange colour, who can resist them on a warm summer day?

How to make ice lollies

Juice the oranges and mandarins, stir in the water and pour it into the molds.

Place the sticks into the molds.

We find the plastic sticks which come with the molds not handy and not looking good. If you want to use wooden sticks, like we do, just cover the molds in aluminum foil and stick the sticks in a just too small hole. Then they will stay straight.

Place the ice lollies overnight in the freezer. Take them out of the molds (hot tap).

Display them in a bowl with crushed ice cubes.

This looks delicious but not for long!