

## Uit Italië: Granita / From Italy: Granita



### Boodschappen:

- 175 gram fijne kristalsuiker
- 6 citroenen
- 1 stengel citroengras (sereh)
- 450 ml koolzuurhoudend bronwater
- 1 limoen
- suiker om de glazen te garneren

Een übercool, te mooi en heel erg lekker dessert!

### Zo maak je granita

1. Rasp de citroenschil in een pannetje, pers de citroenen uit en voeg het sap toe aan de citroenrasp.
2. Plet de stengel citroengras en doe hem met de suiker en 150 ml water ook in de pan.
3. Zet de pan op een laag vuur en roer tot de suiker opgelost is. Laat het mengsel nog 5 minuten zo staan.
4. Giet het citroenmengsel door een zeef in een diepvriesbakje en voeg het bruisende water er aan toe.
5. Roer het even voorzichtig door elkaar en zet het bakje - zonder deksel - in de vriezer.
6. Laat de granita minimaal 2 uur, liever wat langer - in de vriezer maar hark er elke 20 minuten met een vork doorheen om kristalvorming te voorkomen en mooie ijskorrels te krijgen.
7. Zoek een paar mooie glazen uit, strijk met een stukje limoen over de rand en doop de rand in suiker.
8. Garneer de glazen met een schijfje limoen.

**Je steelt gegarandeerd de show met dit elegante dessert!**

## Uit Italië: Granita / From Italy: Granita



### Shopping list

- 175g caster sugar
- 6 lemons
- 1 stalk lemon grass
- 450 ml sparkling water
- 1 lime
- sugar to garnish the glass

**An übercool dessert, during a heatwave!**

### Here's how you make granita

1. Scrub the wax from the lemons and grate the skin, cut the lemons in half, juice the lemons and add the juice to the pan.
2. Crush the lemon grass stalk and add it to the lemon in the pan, add the water and sugar too.
3. Place the pan on low heat and keep stirring until the sugar is completely dissolved. Leave the mixture to rest for 5 more minutes.
4. Pour the mixture through a sieve in a freezer box, then add the sparkling water.
5. Gently stir the mixture and place the box without the lid in the freezer.
6. Rake every 20 minutes with a fork through the granita to prevent crystallization. Keep the granita minimal 3 hours in the freezer.
7. Find some nice glasses and rub the rim with lime.
8. Dip the rim on the glasses in sugar and garnish them with a slice of lime.

**A guaranteed showstopper, such a clean and fresh dessert!**