

## Halloween-sinaasappel-roomijs / Halloween orange ice cream



### De boodschappen

150 ml water  
150 gram suiker  
4 sinaasappels  
½ citroen  
225 ml slagroom

### optioneel

slagroom om te serveren  
uitgeholde sinaasappels, zoveel als nodig

**Dit lekker frisse sinaasappel-roomijs kun je gemakkelijk met of zonder ijsmachine maken.** Voor Halloween verstoppertje we het ijs in sinaasappel'pumpkins' maar dit ijs is altijd een heerlijke verrassing, daar hoeft het geen Halloween voor te zijn.

### Zo maak je sinaasappel-roomijs

Als je een ijsmachine gebruikt zet je de container 1 dag van te voren in de vriezer.

Breng het water met de suiker tegen de kook, los de suiker op en draai het gas uit.

Rasp de schil van 1 van de sinaasappels en pers de vier sinaasappels en de halve citroen.

Laat het suikerwater afkoelen terwijl je de het fruit raspt en perst.

Roer het sap door het water, voeg de sinaasappelrasp toe en doe er al roerend de slagroom erbij.

Roer alles goed door elkaar en giet het in de ijsmachine. Laat het ijs +/- 20 minuten draaien.

Snij enge gezichten in de uitgeholde sinaasappels en vul ze met ijs.

**Als je geen ijsmachine hebt zet je het ijs in de uitgeholde sinaasappels minimaal 3 uur in de vriezer en haal je het er 15 minuten voor gebruik uit.**

**Wij wensen je een griezelig goede Halloween!**

## Halloween-sinaasappel-roomijs / Halloween orange ice cream



### Shopping list

150ml water  
150g sugar  
4 oranges  
½ a lemon  
225ml double cream

### optional:

whipped cream to serve  
hollowed out oranges, as needed

**This tasty fresh orange ice cream can easily be made with or without ice cream maker.** For Halloween we hide the ice in orange 'pumpkins' but this ice cream is always a wonderful surprise, it does not have to be on Halloween.

### How to make orange ice cream

If you are using an ice machine you place the container one day ahead in the freezer.

Bring the water with the sugar to the boil and dissolve the sugar then turn off the heat.

Grate the skin of 1 of the oranges, juice the four oranges and the half lemon.

Allow the sugar water to cool while you grate and juice the fruit.

Stir the juice into the water, add the orange zest then add the cream while stirring.

Stir until combined then pour the mixture into the ice cream maker and churn for +/- 20 minutes.

Cut scary faces in the hollowed oranges then fill them.

**If you do not use an ice machine place the ice cream in the hollowed oranges in the freezer for a minimum of 3 hours and you take it out 15 minutes before eating it.**

**Have a grisly good Halloween!**