

## Maak zelf aardbeien-ijslollies / Make your own Strawberry Popsicle



### **Boodschappenlijstje**

400 gram verse aardbeien  
4 eetlepels suiker of honing  
4 theelepels citroensap  
100 ml water

### **Zo maak je zelf aardbeien-ijslolly's**

Was de aardbeien en verwijder de kroontjes.

Doe ze in een blender of een keukenmachine en voeg de suiker en het citroensap toe.

Schenk het water erbij en blitz het aardbeienmengsel tot een grove puree.

Proef of het aardbeienmengsel zoet genoeg is, voeg eventueel wat suiker of honing toe.

Verdeel het mengsel gelijkmatig iover een ijslolly-vorm voor zes ijslollies.

Vul de vormpjes tot de rand.

Trek een stuk aluminiumfolie over de vorm en steek de lollystokjes erdoor.

Zet de aardbeien-ijslollies in de vriezer en laat ze minstens 4 uur harden.

Nog liever laten wij ze een nachtje in de vriezer staan.

### **De ijslolly's blijven tot wel een maand lang goed in de vriezer**

## Maak zelf aardbeien-ijslollies / Make your own Strawberry Popsicle



### **Shopping list**

400g fresh strawberries  
4 tablespoons sugar or honey  
4 teaspoons lemon juice  
100 ml water

### **How to make your own Strawberry Popsicle**

Wash the strawberries and remove the crowns.

Put them in a blender or food processor and add the sugar and lemon juice.

Pour in the water and blitz the strawberry mixture into a coarse puree.

Taste to see if the strawberry mixture is sweet enough, add some sugar or honey, if necessary.

Pour the mixture evenly into a Popsicle mold for making six Popsicle.

The molds should be filled to the brim.

Pull a piece of aluminum foil over the mold and stick the lollipop sticks through it.

Place the strawberry Popsicle in the freezer and let them set for at least 4 hours.

We prefer to leave them in the freezer overnight.

**The Strawberry popsicle will keep for up to a month in the freezer**