

Vindruvssorbet

VINDRUVSSORBET

För 2 personer

TILLAGNINGSTID:

10 minuter*

500 g gröna vindruvor, kärnfria, ekologiska

HUSGERÅD

Mixer

*Tiden i frysen är ej medräknad.

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för Bagaren & Kocken.

Vindruvssorbet

Vindruvssorbet

Varför göra det krångligt när man kan göra det enkelt. Med endast 1 ingrediens får du snabbt en läskande och god Vindruvssorbet!

Enkelt och gott med sorbet

Att göra egen sorbet är både enkelt och gott och dessutom slipper man alla tillsatser och extra socker som oftast finns i den sorbet som man kan köpa i den vanliga butiken.

En bra mixer

Det enda som är bra att ha och som underlättar när du ska göra egen sorbet hemma, förutom de ingredienser som du ska använda, är en stark och bra mixer.

När mixern är på plats, och de ingredienser du behöver, är det bara att sätta igång och göra egen sorbet.

Om du tycker om glassen Piggelin kommer du älska vår Vindruvssorbet!

Så här gör du

- Skölj och ta bort druvorna från klasen
- Lägg druvorna i en burk eller påse
- Sätt in i frysen i ca 12 timmar
- Ta ut druvorna och låt de ligga i rumstemperatur ca 30 minuter
- Lägg ner dem i en [kraftig mixer](#) och mixa till en slät sorbet

Ös upp och servera direkt!



Vindruvssorbet

Mer sorbet och glass

Vill du ha mer? Här i Paleoskafferiet hittar du många härliga recept på sorbet och glass och vi kan rekommendera:

- [Hallonsorbet](#)
- [Mango och limesorbet med mynta](#)
- [Cashewglass med vanilj](#)

Tid att njuta!

PS: husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)



Paleo för ett hälsosammare liv!

Jenny & Magnus Andersson

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.
