



# Grønkålssorbet med jordbær

## 6 personer

### Ingredienser

250 g økologisk grønkål fra Sønderjysk Kål  
2 dl sukker  
2 dl vand  
250 g frosne jordbær  
1 lime  
Evt. frysetørret jordbær

Grønkålssorbeten kan tilberedes uden en ismaskine, da den frosne kål og jordbærrene udgør fryseelementet, og derved ikke krystalliserer.

### Fremgangsmåde

Tø grønkålen let op. Kom sukker og vand i en gryde og lad det koge op til sukkeret smelter. Sukkerlagen skal være helt klar. Fjern gryden fra varmen og afkøl sukkerlagen. Skær den letoptøede grønkål i mindre stykker med en kniv. (varm evt. kniven først) og kom de frosne jordbær i en foodprocessor. Tilsæt 1½ spsk limesaft og blend til det er jævnt smuldret. Sluk for foodprocessoren og skrab kanterne med en dejskraber. Tænd foodprocessoren og tilsæt den afkølede sukkerlage langsomt i en tynd stråle. Blend til en ensartet masse og kom den i en frysebeholder. Frys mindst i 8 timer eller til næste dag.

### Serveringsforslag

Servér grønkålssorbeten i trekanter og drys med frysetørret jordbær. Grønkålssorbeten kan også serveres med flødeskum og friske bær.

### Tip

Tag grønkålssorbeten op 10 minutter før den skal serveres.

