



DESSERT

Hallonsorbet med mynta & bubbel

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **10 min** Portioner: **4**



Fräsch dessert som är färdig på några minuter. Välj själv om du vill äta sorben med sked och smaksätta med prosecco eller blanda det till en drink. Fungerar lika bra med alkoholfritt bubbel.

INGREDIENSER

250 gram frysta hallon
1.5 deciliter grekisk yoghurt
0.5 styck lime
3 matskedar honung
1 knippe mynta
1 skvätt prosecco

Garnering

mynta
färska hallon



GÖR SÅ HÄR

- 1** Mixa hallon, yoghurt, honung, limesaft och mynta till en slät sorbet. Smaka av med eventuellt mer lime eller honung för mer syra eller sötma och mer hallon för en fastare konsistens.
- 2** Fördela sorben i fyra portionsglas och fyll upp med prosecco. Garnera med hallon och mynta. Skål!