*Goed voor ongeveer 8 ijsjes*

* 250 ml soyamelk
* 1 limoen, zeste en sap
* 4 kiwi’s
* 2 eetlepels honing

***Wat moet je doen?***

Schil de kiwi en snijd in blokjes. Giet de melk in de blender en voeg de kiwi toe. Rasp de schil van de limoen (enkel de groene schil, het witte gedeelte is bitter) en voeg vervolgens het sap toe aan het geheel. Voeg tot slot zoetstof naar keuze toe. Laat alles mixen tot een smeuïge massa. Proef tussendoor om te testen of de kiwi-limoen ijsjes zoet genoeg zijn. Giet het mengsel in de ijsvormpjes en plaats in de diepvries. Haal de kiwi-limoen ijsjes de volgende dag uit de diepvries. Laat warm water over de ijsvormpjes stromen om de kiwi-limoen ijsjes makkelijk te verwijderen. Eet smakelijk!