



## Zelfgemaakt vanille-roomijs

*Romig zelfgemaakt vanille-ijs op basis van een echte custard. Zacht, vol van smaak en zonder kunstmatige toevoegingen.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>30'</b>	<b>15'</b>	<b>6</b>	<b>Dessert</b>

### Ingrediënten

500 ml volle melk  
250 ml slagroom  
1 vanillestok  
6 eierdooiers  
150 g fijne kristalsuiker  
een snuifje zout

### Bereidingswijze

- 1.** Snijd de vanillestok in de lengte open en schraap het merg eruit. Doe zowel het merg als de lege stok in een kookpot samen met de melk en de slagroom. Breng al roerend net tegen de kook aan en zet dan van het vuur. Laat 10 minuten trekken zodat de vanillesmaak goed intrekt.
- 2.** Klop de eierdooiers met de suiker en het zout in een ruime kom met een garde tot het mengsel bleek en luchtig is.
- 3.** Verwijder de vanillestok uit het melkmengsel. Giet de warme melk in een dunne straal bij de eierdooiers terwijl je voortdurend klopt.
- 4.** Giet alles terug in de kookpot en verwarm op een zacht vuur. Roer ononderbroken met een houten lepel of spatel. Verwarm tot de custard licht indikt en de achterkant van een lepel bekleedt, dit is rond 82 graden Celsius. Laat de custard niet koken.
- 5.** Zeef de custard door een fijne zeef in een propere kom. Laat volledig afkoelen, eerst op kamertemperatuur en daarna minstens 4 uur of bij voorkeur een nacht in de koelkast.
- 6.** Draai het koude mengsel in een ijsmachine tot romig ijs, volgens de instructies van uw toestel. Zonder ijsmachine: giet het mengsel in een brede, ondiepe diepvriezer-bestendige bak, vries in en roer elke 30 minuten grondig door met een vork of mixer. Herhaal dit drie tot vier keer tot het ijs een romige, egale textuur heeft.
- 7.** Bewaar het ijs afgedekt in de diepvriezer. Haal het ijs 5 tot 10 minuten voor het serveren uit de diepvriezer zodat het iets zachter wordt.

#### **Tip**

Zorg ervoor dat de custard volledig koud is voor u die in de ijsmachine doet. Een warme of lauw custard geeft een minder romig resultaat. Haal ook de lege vanillestok niet zomaar weg: spoel hem af, laat hem drogen en bewaar hem in een potje suiker voor zelfgemaakte vanillesuiker.

#### **Lekker met**

Serveer met vers fruit, een warme chocoladesaus of een knapperige wafel.