

Vanille-ijs



Schraap de zaadjes uit 1 vanillestokje. Doe zowel de zaadjes als het stokje in een pan met 300 ml melk. Breng aan de kook. Haal van het vuur en laat 30 minuten infuseren.



Giet de vanillecrème in een pan. Laat op een laag vuur al roerend indikken tot de crème de achterkant van een lepel bedekt. Zeef en leg plasticfolie op



Klop 4 eidooiers en 100 g suiker op tot een dikke en bleke massa (ruban). Breng de melk weer aan de kook en giet op de eidooiers. Meng.



de crème om te voorkomen dat er een vel op komt. Zet koel weg. Voeg 300 ml room toe en draai tot ijs in een ijsmachine.

