



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
30'	10'	6	Gebak & dessert

Ingrediënten

500 ml volle melk
250 ml room
1 vanillestok
6 eierdooiers
150 g fijne suiker
snufje zout

Bereidingswijze

1. Breng de melk met de room en het opengesneden merg van de vanillestok tegen de kook aan. Zet van het vuur en laat 10 minuten trekken.
2. Klop de eierdooiers met de suiker en het zout wit en luchtig.
3. Giet de warme melk al roerend bij de dooiers.
4. Doe alles terug in de pot en verwarm op zacht vuur al roerend tot de custard net indikt en een lepel bekleedt (rond 82°C). Niet laten koken.
5. Zeef de custard en laat volledig afkoelen, liefst een nacht in de koelkast.
6. Draai het mengsel in de ijsmachine tot romig ijs, of vries in en klop elk half uur door tot het bevroren is.
7. Laat het ijs 5 minuten op temperatuur komen voor het serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)