

Aardbeienroomijs

Geschreven door Erwin - 25/02/2014 21:04

Ingredienten:

voor 3 liter

350 g aardbeien, zonder kroontjes

330 g fijne kristalsuiker

2 el citroensap

2 el limoensap

Handvol blaadjes basilicum

1/2 tl vers gemalen zwarte peper

375 ml volle melk

165 g mascarpone

585 ml slagroom

Merg van 1 vanillestokje

Bereidingswijze:

Doe de aardbeien in een kom met 110 g suiker plus het citroen- en limoensap.

Meng alles goed en zet afgedekt 2 uur in de koelkast.

Doe de helft van de aardbeien met basilicum en peper in een keukenmachine.

Pureer glad en zet weg.

Prak de rest van de aardbeien met een pureestamper en zet weg.

Klop met een mixer de melk en de overgebleven 220 g suiker 2 minuten tot de suiker is opgelost.

Voeg de mascarpone, de slagroom, de aardbeienpuree en het vanillemerg toe en roer voorzichtig door elkaar.

Zet dit mengsel minstens 6 uur, maar het liefst een hele nacht, in de koelkast.

Draai het mengsel in de ijsmachine, gedurende 25 of 30 minuten.

Voeg 10 minuten voordat het ijs klaar is de geprakte aardbeien toe, Serveer in coupes of schaaltes.

=====