

Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten: 1 1/2 cup (375 ml)  
magere melk 1 cup (250 ml) 35%  
slagroom 3/4 cup (175 ml)  
vloeibare honing 3 zwarte  
knoflook teentjes 1/2 theelepel (2  
ml) Pure vanille-extract 2  
eierdooiers

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Nagerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Ja



## Zwarte knoflook ijs met vanille en honing

Het klinkt misschien appart op knoflook in ijs te doen, maar dit is zeker aanteraden!

### Bereidingswijze

Bereiding: Voeg in een steelpan de melk, room, honing en zwarte knoflook samen en breng dit aan de kook. Meng ondertussen in een kleine kom de eierdooiers en vanille. Klop een kleine hoeveelheid van het warme roommengsel in het eigeel om het te temperen. Voeg het geharde eimengsel toe aan het overgebleven hete roommengsel en klop tot het gemengd is. Kook de vla tot dit dik genoeg op een middelhoog vuur en al roerend door middel van de achterkant van de lepel. Zeef het door een fijne zeef, dek het vervolgens af en koel het volledig af. Eenmaal gekoeld, giet het mengsel over naar een kom van een ijsmachine. Roer het ijs tot het verdikt is (ongeveer 20 minuten voor zacht ijs, voor dikker ijs breng je het over naar een diepvriescontainer en vries tot het stevig is). Eet smakelijk!