

Ingrediënten voor 4 personen

4 stronken witloof 2 el suiker 1 dl
koffie Voor het ijs: 4 dl karnemelk
1 dl room 1 dl yoghurt 135 g
suiker

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Belgisch

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja

Met koffie gekarameliseerd witloof en karnemelkijs

Overheerlijke combinatie en smaken in dit makkelijke nagerecht .
Indien je geen ijsmachine hebt, kan je het ijs ook kant en klaar kopen

Bereidingswijze

-Meng alle ingrediënten voor het ijs goed en klop ze wat schuimig.
-Giet het in de ijsmachine en draai af tot ijs (+/- 20 minuten). -Kook de
koffie samen met de suiker tot een lichte karamel. -Leg een
witloofstronk of een in twee gesneden stronk (verwijder het bitterste
onderste in dit geval) in de karamel en laat ze verder karameliseren.
-Roer regelmatig om en laat op niet te hoog vuur zacht en gelijkmatig
karameliseren. Het witloof zal een zeer donkere kleur krijgen. -Serveer
met een bolletje karnemelkijs.

