



Vers ijs maken

Voorbeeldfoto:



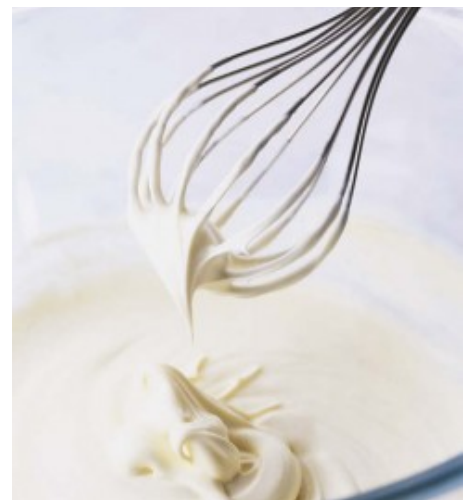
Dit heb je nodig:

- Diepvriezer, ijsmachine, kom, garde, pannenlikker, kommetjes, lepeltjes
- 250 ml (250 gram) slagroom, 100 ml (130 gram) gecondenseerde melk, vanille-extract (halve koffielepel)



Werkplan: Alles goed wegen!

Stap 1: Doe 250 gram slagroom in een plastieken kom. **Klop** de slagroom net niet stijf. Er moeten 'pieken' blijven staan wanneer je de garde uit de pot trekt. **Lukt** het niet? **Gebruik** dan de mixer



Stap 2: **Giet** er 130 gram gecondenseerde melk bij. **Roer** voorzichtig om.

Stap 3: Doe er nog een halve koffielepel (niet meer!) vanille-extract bij en **roer** weer goed om.

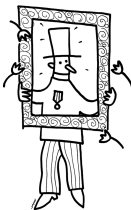


Stap 4: **Neem** een mengpot uit de diepvries en **zet** de pot op de machine. **Plaats** er het mengstuk in. **Zet** de machine aan. **Giet** nu het mengsel er voorzichtig in en haal zoveel mogelijk uit de pot met de pannelikker. **Laat** 20 minuten draaien. **Was** al een deel af (= warm water met beetje dref). **Doe** het afwaswater niet weg!



Stap 5: **Zet** de machine uit en haal de menger eruit. **Verdeel** het ijs in kommetjes over het aantal personen. Je zal merken dat het nog niet echt hard is. Daarvoor moet het wat langer in de vriezer staan. Smakelijk! En vergeet de rest van de afwas niet!

Nog even dit:



Vanille is een smaakstof afkomstig uit de vruchten van de klimorchidee van het geslacht *Vanilla*. Tegenwoordig komen de meeste vanillestokjes uit Madagaskar.

De prijs van vanille is de laatste jaren sterk opgelopen. Een stokje van 2 gram bij de supermarkt kost 3 euro. Per kilo komt dat neer op 1500 euro. Vanille is een van de duurste specerijen ter wereld omdat de vraag veel groter is dan het aanbod.

Vandaar dat wij een vanille-extract gebruiken ;-)