



Vanille-ijs met meloenbolletjes en kiwisaus

Datum: 24-10-2016
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Vanille-ijs:

- 6 eidooiers
- 210 gram witte basterdsuiker
- 0,5 liter melk
- 4 dl. slagroom
- 1 vanillestokje

Meloenbolletjes en kiwisaus:

- 2 meloenen
- 12 kiwi's
- 4 eetl. Passoa
- 2 eetl. citroensap
- slagroom

Bereidingswijze:

Vanille-ijs:

Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker en het vanillestokje dat in de lengte is doorgesneden. Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop en laat het vanillestokje gedurende 10 minuten in de melk trekken. Klop met de elektrische handmixer op de middelste stand de eidooiers met de rest van de suiker gedurende 1 minuut lichtgeel en schuimig. Zet de pan terug op het vuur. Als de melk opnieuw kookt giet dan al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl je blijft roeren met een houten spatel. Het mengsel mag NIET koken; gebruik hiervoor de kookthermometer. Bij 83 graden kun je de pan van het vuur nemen (nog wel blijven roeren tot het mengsel dik begint te worden). Als het mengsel dik genoeg is dan deze zeven (voorkomt klonteren). Verwijder het vanillestokje en doe er de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als het mengsel schift tijdens de bereiding, klop dan met de mixer op de snelste stand een eetlepel koude melk of room erdoor. Koel het mengsel door de pan in een bak met water en ijs te zetten (ongeveer 20 minuten). Doe het mengsel in de ijsmachine en laat het ongeveer 20 minuten draaien.

Meloenbolletjes en kiwisaus:

Meloen halveren, zaden verwijderen en met een meloenbolletjes-lepel ca. 48 bolletjes uitsteken. Overdoen in een kom en besprenkelen met de likeur. Tot gebruik afgedekt in de koelkast zetten.

Kiwi's schillen en 10 kiwi's met citroensap in de keukenmachine tot saus pureren. Van de 2 overgebleven kiwi's mooie plakjes snijden. De helft van de meloenbolletjes over de coupes verdelen. Met de ijsbolletjestang in elke coupe 2 bolletjes ijs scheppen. De rest van de meloenbolletjes erover verdelen. De kiwisaus erover schenken. Garneer het geheel met een mooie toef slagroom en een plakje kiwi.