



Aardbei roomijs met Aardbei advokaat



Ingrediënten

voor 10 PERS.

| <u>Vanilleroomijs</u> | | <u>Aardbei roomijs</u> | | <u>afwerking</u> | |
|-----------------------|--------|------------------------|-------|-------------------|---------|
| Melk | 180 g | Melk | 180 g | Aardbei advokaat | 500 g |
| Room | 90 g | Room | 90 g | "Den gouden haan" | |
| Eidooier | 3 st | Eidooier | 3 st | Ijskoekjes | 10 st |
| Suiker | 70 g | Suiker | 70 g | Soezengarnituur | |
| Vanillestok | 0,5 st | Aardbeipuree | 300 g | Room | 200 g |
| | | | | Verse aardbeien | 1 bakje |

Bereidingswijze

Voor het vanille ijs: Melk met het opengesneden vanillestokje aan de kook brengen.

Eidooiers en de suiker met een klopper krachtig mengen. Vanillestok verwijderen.

De kokende melk geleidelijk op de eiervanille gieten. Voordurend met een spatel blijven mengen.

Op een zacht vuurtje een lichte binding geven. Van het vuur wegnemen en door een sauszeef zeven.

De vanillesaus nu laten afkoelen, bij voorkeur een 12 tal uur gekoeld laten rusten.

Dit koude mengsel nu in een roomijsmachine gieten en ijs van draaien. Bewaren in de diepvries.

Voor het aardbei ijs: Melk aan de kook brengen. Eidooiers en de suiker met een klopper krachtig mengen.

De kokende melk geleidelijk op de eiervanille gieten. Voordurend met een spatel blijven mengen.

Op een zacht vuurtje een lichte binding geven. Van het vuur wegnemen. Door een sauszeef zeven.

De massa nu laten afkoelen, bij de afgekoelde massa de aardbeipuree ondermengen.

Bij voorkeur een 12 tal uur gekoeld laten rusten.

Dit koude mengsel nu in een roomijsmachine gieten en er ijs van draaien. Bewaren in de diepvries.

De room opkloppen met wat suiker

Tips / Presentatie

Serveer één 1 bolletje vanille ijs en 2 bolletjes aardbei ijs in een glas.

Nappeer er royaal wat Aardbei advokaat over van "Den gouden haan".

Werk af met de opgeklopte room, een ijskoekje, verse aardbeien en een soezengarnituur.

Een moderne versie van een coupe aardbei. Deze versie wordt enorm gewaardeerd in het zomerseizoen.

De advokaat van "Den gouden haan" kan ook apart in een potje worden geserveerd.

Het roomijs kan afgewerkt worden met alle soorten advokaat van "Den gouden haan"

Een knijpflesje is hierbij extra handig, bij voorkeur de garnituren aanpassen naargelang de soort advokaat .