

Honing-lavendel-ijs

Voor vier personen

Benodigheden

4 eierdooiers

60-65 ml vloeibare (bloemen-)honing

125 ml melk

125 ml slagroom

1 vanillestokje, in de lengte ingekeept en zaadjes verwijderd (wel bewaren!) of 2 theelepels vanille extract

2 eetlepels gedroogde losse lavendelbloemetjes



Bereidingswijze

Meng in een schaal de eierdooiers met de honing totdat het mengsel dik en witgeel is. Zet het opzij.

Meng de melk, slagroom, vanillestokje en de vanille zaadjes in een sauspan, op een middelhoog vuur.

Geleidelijk overbrengen, al roerend, in het eimengsel. Breng dit mengsel terug naar de sauspan.

Kook op een laag vuur, regelmatig roeren, totdat het mengsel dik genoeg is, dat het blijft kleven aan een houten lepel. Pas op, laat het mengsel niet koken.

Giet het vervolgens in een grote schaal.

Roer de lavendelbloemetjes erdoor en laat het afkoelen tot kamertemperatuur.

Bedekken en in de vriezer zetten totdat het compleet is bevroren, circa 12-24 uur.

Indien u vanille extract gebruikt, dan goed door de 'pudding' roeren. Overbrengen naar een ijsmachine en uiteindelijk invriezen volgens de instructies van de ijsmachine handleiding.

Serveertip: zet de ijscoupe op een dessertbordje en strooi hier lavendelbloemetjes op, ter garnering.

Ook lekker met een puntje lauwwarme appeltaart en een toef slagroom.

Bron: <http://www.melvita.nl/kokenmethoning/honing-lavendel-ijs>