

Vanille ijs met asperge en framboos

Dit heerlijk verrassende recept combineert groenten, fruit en ijs tot een smakelijk en prachtig dessert. De combinatie van de rode frambozen met de groene asperges maken dit dessert heel kleurrijk.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten:

- 1 l vanille ijs
- 200 gr mini groene asperges
- 150 gr verse frambozen
- 1,5 dl water
- 100gr suiker
- 1 dl witte wijn
- 1/2 vanillestok
- 4 takjes munt



Werkwijze:

- Schil de onderste helft van de asperges en snij het droge uiteinde eraf
- Snij ze in de lengte doormidden en snij ze daarna in stukjes van +-2cm
- Breng het water, witte wijn, suiker en de doormidden gesneden vanille stok aan de kook
- Als dit kookt voeg je de asperge stukjes toe en haal je de pot van het vuur
- Laat dit volledig afkoelen
- Als dit afgekoeld is voeg je hieraan de frambozen toe
- Schep per persoon 2 bolletjes vanilleijs in een coupe
- Leg hierop enkele stukjes asperge en framboos (zonder kookvocht)
- Werk af met een takje munt

Bron: www.kriskookt.be