YOGHURT-AARDBEI-STERANIJS IJS MET GEKARAMELISEERDE PEER, NOTENCRUMBLE EN GERASPTE KOKOS



Eetmoment: Bijgerecht
Behoefte: Luxe, Comfortfood
Soort: Vegetarisch

Iedereen heeft met warm weer zin in ijs toch? Groot gelijk want het brengt lekker wat verkoeling met zich mee. Daarom is dit heerlijke gerecht van yoghurtijs, van onze eigen boerenyoghurt, een goed idee. En dat zonder ijsmachine, ideaal toch? Het betreft een prettig basis recept. Dus vervang met alle liefde de aardbeien voor mango of ananas. In dit gerecht zit ook steranijs, want deze smaak is goede vrienden met zowel de smaak van aardbei en peer. En wat is lekker bij aardbei en peer? Een goed glas prosecco! Deze vind je momenteel in onze winkel.

Benodigdheden voor 8-10 personen

- 180 ml. boeren yoghurt
- 200 ml. gecondenseerde melk
- 250 ml. slagroom
- 3-4 stuks steranijs
- 350 gr. verse aardbeien
- 1 tl. vanille aroma
- 2 peren
- 100 gr. pistache- en pecannoten
- Geraspte kokos

Bereiding

e slagroom in een steelpannetje en voeg de steranijs toe. Verwarm dit zachtjes op het vuur, maar absoluut niet koken. Het gaat erom dat de smaak van de steranijs in de slagroom trekt. Doe dit

voor 10-15 minuten en laat de slagroom weer afkoelen.

2) Haal de kroontjes van de aardbeien en pureer deze ondertussen fijn met een staafmixer of keukenmachine. Houd er nog wel een paar over ter decoratie.

3) Klop de slagroom met de hand- of keukenmixer. Zorg ervoor dat je stopt, net voordat hij stijf begint te worden. Voeg op dat moment de gecondenseerde melk en het vanille-extract toe. Mix dit kort door, voordat je de boerenyoghurt toevoegt. Mix ook dit nog even kort door en de basis is al klaar. Vanaf nu kun je elk fruit toevoegen om jouw smaak te creëren. In dit recept voegen we nu de gepureerde aardbeien toe. Schep dit heel kort om, zodat het niet compleet roze wordt.

4) Giet het ijsmengsel in een schaal en zet deze in de vriezer. Erg belangrijk om het ijs elk half uur een paar keer door te scheppen. Zo voorkom je ijskristallen en wordt je ijs romiger. 3 keer is niet genoeg, dus doe dit minimaal 5 keer. Laat daarna het ijs helemaal bevriezen voor minimaal 4 uur en klaar is kees.

5) Haal het ijs uit de vriezer en laat hem wat zachter worden, voordat je het ijs gaat scheppen. Rooster ondertussen de noten en hak deze fijn. Rooster ook de geraspte kokos kort in een koekenpan, zodat je een fijne gebrande smaak krijgt. Snijd vervolgens de peren in kleine partjes en grill deze in de koekenpan, totdat hij aan beide kanten mooi goudbruin wordt. Giet er wat honing overheen, zodat hij karamelliseert.

6) Doe wat notencrumble onderop en schep er dan een flinke bol ijs op. Leg er twee partjes peer tegen aan en bestrooi met wat kokos. Heerlijk!

7) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? De Elio Perrone Bigaro Rosato (https://www.debigondier.nl/products/elio-perrone-bigaro-rosato?_pos=1&_psq=bigaro&_ss=e&_v=1.0) is werkelijk waar fantastisch hierbij.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.