

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals water, bak- en braadmiddelen, peper en zout, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



Pistache ijs

of minder...

2 PERSONEN

⌚ 15 + 40 minuten + 5 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🥣 100 g heel groene pistachenoten*
- 🥣 125 g suiker
- 🥣 250 ml melk
- 🥣 3 eidooiers
- 🥣 350 ml slagroom

MATERIAAL: koekenpan, keukenmachine, staafmixer, ijsmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de pistachenoten heel licht in een droge koekenpan.
2. Maal de hete pistachenoten met 30 g van de suiker in ± 10 minuten tot een zo glad mogelijke pasta in een keukenmachine.
3. Breng de melk met de pistachepasta in een ruime pan op heel laag vuur tot net aan de kook.
4. Klop intussen in een kom de eidooiers met de rest van de suiker en een snuf zout met een staafmixer in 5 minuten dik en romig.
5. Giet langzaam al kloppend de hete pistachemelk in de kom.
6. Klop tot alles goed is gemengd en giet terug in de pan.
7. Zet weer op het vuur en laat al roerend met een houten lepel op matig vuur warm worden en binden tot het de dikte heeft van vla.
8. *Laat het mengsel niet koken.*
9. Meet eventueel met een keukenthermometer.
10. Het mengsel bindt op ± 80°C.
11. Neem van het vuur en voeg de slagroom toe.
12. Laat afkoelen en nog zeker 4 uur of het liefst 1 nacht in de koelkast rusten voor een mooie structuur.
13. Draai het mengsel volgens de gebruiksaanwijzing in de ijsmachine tot ijs.
14. Schep in een afsluitbare doos en laat in de vriezer eventueel nog 2-3 uur verder bevriezen.
15. Laat het ijs voor serveren ± 15 minuten in de koelkast wat zachter worden.

Eet smakelijk!

* Groene pistachenoten zonder velletjes koop je online en bij notenwinkels.

BRON: deliciousmagazine.nl

