



Koreaanse keuken

zelfgemaakt zwarte sesam ijs is écht veel lekkerder dan in zo'n toko. Totaal niet zanderig en juist lekker romig in plaats van zalvig.

1500 ML

⌚ 30 minuten + 1 + 4 uur

DIT HEB JE NODIG:

-  5 eidooiers
-  2 el suiker
-  500 ml slagroom
-  1 blikje gecondenseerde melk
-  100 ml melk
-  200 gram zwarte sesampasta of zwarte tahin
-  mespunt zout
-  2 el citroensap
-  zwarte sesamzaadjes

MATERIAAL: mixer, zeef, ijsmachine (optioneel)

ZO MAAK JE HET:

1. Splits de eieren, je hebt voor dit recept alleen de dooiers nodig.
2. Klop de dooiers met de suiker tot een mooi bleek luchtig mengsel met de mixer.
3. Dit kan zo'n 10 minuutjes duren.
4. Het volume is dan nagenoeg verdubbeld.
5. Verwarm de helft van de slagroom met de gecondenseerde melk, zwarte sesampasta of tahin, citroensap en de gewone melk tot net niet aan de kook.
6. Draai dan het vuur laag.
7. Giet dit verwarmde mengsel langzaam bij de gemixte eidooiers onder regelmatig roeren.
8. Doe het vervolgens terug in de pan en laat het op laag vuur langzaam indikken tot een soort vla substantie.
9. Roer goed door elkaar en breng op smaak met een mespunt zout.
10. Zeef het mengsel en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
11. Klop de andere helft van de slagroom stijf en spatel dit voorzichtig door het ijsmengsel.
12. Als je een ijsmachine gebruikt, kun je nu het mengsel in de ijsmachine doen en deze zo'n 60 tot 90 minuten laten draaien.
13. Schep vervolgens het ijs in een diepvriesbak en laat zo'n 4 uur in de diepvries opstijven.

TIP: Gebruik je geen ijsmachine? Doe het mengsel dan in een diepvriesbak en roer het ijs om het half uur/uur met een garde door. Zo voorkom je ijskristallen en krijg je heerlijk romig ijs.

TIP: Schep mooie bollen van het zwarte sesamijs en bestrooi met wat zwarte sesamzaadjes

BRON: eviekookt.nl

