



## HET WITTE GOUD

### Asperge-ijs met witte chocolade en vanille

**2 PERSONEN**

⌚ 20 minuten + 2 uur

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 300 g witte asperges
- 🍴 300 ml slagroom
- 🍴 200 ml volle melk (of extra room)
- 🍴 250 g witte chocolade (in stukjes)
- 🍴 1 vanillestokje (merg)
- 🍴 90 g eigeel (ongeveer 5 eierdooiers)
- 🍴 50 g suiker (optioneel, witte chocolade is al zoet)

**MATERIAAL:** hapjespan, ijsmachine

#### ZO MAAK JE HET:

1. Schil de asperges en snijd ze in stukjes.
2. Kook ze samen met de melk, room en het merg van het vanillestokje (en eventueel het stokje zelf) in ca. 10-15 minuten gaar.
3. Verwijder het vanillestokje.
4. Pureer het asperge-roommengsel tot een gladde massa.
5. Laat het iets afkoelen.
6. Smelt de witte chocolade au bain-marie of in de magnetron.
7. Meng de gesmolten chocolade door de aspergepuree.
8. Klop de eierdooiers in een kom.
9. Meng een beetje van het warme (niet kokende!) aspergemengsel door de eierdooiers om ze te 'temperen', en giet dit mengsel daarna bij de rest van de massa in de pan.
10. Verwarm het geheel op laag vuur tot het mengsel dikker wordt (gebonden is), maar laat het absoluut niet koken, anders schift het ei.
11. Laat de massa volledig afkoelen in de koelkast.
12. Draai er ijs van in een ijsmachine.

**BRON:** [navenant.nl](https://navenant.nl) via AI

