

## Homemade Citroen-roomijs / Homemade Lemon Ice cream



### **Boodschappenlijstje**

250 ml volle melk  
250 ml slagroom  
240 gram fijne suiker

5 vrije uitloop bio-eidooiers  
175 ml vers citroensap  
rasp van 1 biologische ciroen

### **Niet vergeten!**

Zet de container van de ijsmachine een dag van te voren in de vriezer

### **Zo maak je citroen roomijs**

Boen de citroenen schoon met warm water,  
Pers de 2 citroenen en rasp de schil van 1 van de citroenen.

Doe dooiers, suiker en rasp in een kom Klop met een grote garde door elkaar. Klop het citroensap door het eimengsel.

Klop het stevig tot het mengsel glad en bleek is.

### **Verwarm de melk tot 80°C**

Schenk langzaam wat melk bij de mix terwijl je goed blijft roeren.  
Roer het ei- en melk mengsel stevig door elkaar tot het goed gemengd is

Schenk het eidooier-mengsel bij de rest van de melk.  
Laat het mengsel al roerend iets indikken, op laag vuur.  
Dit duurt enkele minuten en zeef het mengsel in een schone kom.

Dek de kom af en laat afkoelen tot kamertemperatuur.  
Zet de afgekoelde kom 3 uur in de ijskast.  
Draai het ijs zoal de handleiding aangeeft en schep het in een diepvriesbakje.

### **Tips**

- Het ijs is zacht als het uit de machine komt, zet het 4 uur in de vriezer
- Neem het ijs 10 minuten voor je het eet uit de vriezer

## Homemade Citroen-roomijs / Homemade Lemon Ice cream



### Shopping list

250 ml whole milk	5 free-range organic egg yolks
250 ml whipped cream	175 ml fresh organic lemon juice (2 large lemons)
240g caster sugar,	zest of 1 of the organic lemons

### Do not forget!

Place the ice cream maker container in the freezer a day in advance

### How to make Lemon Ice Cream

Scrub the lemons with warm water and grate the zest of 1 lemon.  
Squeeze the 2 lemons.

Place yolks, sugar and zest in a bowl and beat it together with a large whisk. Beat the lemon juice into the egg mixture.  
Beat vigorously until the mixture is smooth and pale.

### Heat the milk to 80°C

Slowly pour some milk into the mix while stirring well.  
Stir the egg and milk mixture vigorously until well combined.

Pour the egg yolk mixture into the remaining milk.  
Let the mixture thicken slightly while stirring over low heat.  
This will take a few minutes, then strain the mixture into a clean bowl.

Cover the bowl and let it cool to room temperature.  
Place the cooled bowl in the refrigerator for 3 hours.

Churn the ice cream as the manual indicates, scoop it into a freezer container.

### Tips

- The ice cream is soft when it comes out of the machine, put it in the freezer for 4 hours
- Take the ice cream out of the freezer 10 minutes before you serve it