

Vanille ijs / Vanilla ice cream



De boodschappen

- 150 ml melk
- 150 ml slagroom
- 75 gram fijne kristalsuiker
- 1 vanille peul
- 3 eierdooiers

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

Zo maak je vanille/slagroom ijs

Schraap een vanillepeul leeg boven een pan.

Voeg melk en slagroom toe, breng het tegen de kook en laat het afkoelen.

Klop de eierdooiers samen met de suiker romig.

Klop er een paar lepels van de melk/room-mix door.

Voeg geleidelijk aan de rest van de melk-mix toe terwijl je blijft kloppen.

Als alles er door geklopt is schenk je het mengsel in een schone pan.

Laat het op een laag pitje al roerend indikken tot het een laagje op de pollepel achterlaat.

Pak alvast de bevroren container van de ijsmachine uit de vriezer.

Laat de vanille-mix helemaal afkoelen en giet het in de container.

Laat het ijs een half uur draaien, daarna kun je het al gelijk eten.

Vanille ijs / Vanilla ice cream



Shopping list

150 ml milk
150 ml double cream
75g caster sugar
1 vanilla pod
3 egg yolks

Place the container of the ice maker a day ahead in the freezer.

How to make a creamy vanilla ice cream

Scrape a vanilla pod empty above a pan.

Add the milk and cream, bring it to the boil and let it cool.

Whisk the egg yolks with the sugar creamy.

Whisk a few spoonfuls milk/cream mixture in.

Gradually add the rest of the milk mixture while beating.

If everything is combined you pour the mixture into a clean pan.

Let it thicken on low heat while stirring, until it leaves a spoon coated.

Get the frozen ice maker container from the freezer already.

First let the vanilla mixture cool completely then pour it into the container.

Let it churn for 30 minutes, then you can immediately eat the ice cream.