

BLAUWE BESSEN IJS

INGREDIËNTEN

VOOR CA. ½ LITER

VOOR HET IJS

- 250 g (diepvries) blauwe bessen
- 120 g suiker
- 125 g Griekse yoghurt
- 125 ml slagroom
- een scheutje citroensap
- snufje zout

VOOR GARNERING

- handje blauwe bessen
- takjes munt

OOK NODIG

Fijn zeef
diepvriesbak van ca. 1 liter met deksel
keukenmachine met ijskom of ijsmachine

BEREIDING

Breng in een pannetje de bessen met de suiker en een heel klein snufje zout langzaam aan de kook en laat zachtjes koken tot de bessen open springen en de suiker gesmolten is.

Laat afkoelen en pureer de bessen met een staafmixer of blender. Wrijf door een fijn zeef om de pitjes en eventuele schilletjes te verwijderen.

Giet in een kom met de slagroom, de yoghurt en een scheutje citroensap. Meng alles goed met een garde of spatel.

Sluit af met het deksel en laat minimaal 4 uur koelen in de koelkast. Of zet het mengsel een kwartiertje tot een half uur in de vriezer om koud te worden.

Heb je een ijsmachine, draai dan ijs volgens de gebruiksaanwijzing.

Heb je die niet, zet de bak dan in de vriezer en roer het ijs regelmatig goed om met een vork of een garde. Als je op deze manier ijs maakt, dan is het handig om een ruime schaal of bak te nemen. Het ijs bevriest dan sneller.

Het ijs uit de machine kun je na het draaien meteen eten, of je zet het nog in de vriezer. Laat het dan zacht worden zodat je het kunt scheppen.

Serveer in glaasjes met extra blauwe bessen en garneer met blaadjes munt.

BEREIDINGSTIJD

Vorbereiden ca. 15 minuten

Wachttijd (afkoelen) 4 uur (minimaal) in de koelkast of 30 minuten in de vriezer

Bereiding: is moeilijk aan te geven en afhankelijk van de bereidingswijze