



ASPERGEROOMIJS

Achterdochtig om er aan te beginnen, maar eens het klaar was, o zo lekker!!! Dus het proberen, loont!

Ingrediënten

- Een halve busser asperges of een pakje baby-asperges
- 3 potjes volle room (géén cullinaire!), of 1 potje en ½ liter volle melk
- 100 g fijne kristalsuiker
- 1 vanillestokje
- Aardbeien
- Een flesje geconcentreerde melk
- Slagroom
- Een koekje

Bereiding

- Was de asperges
- Breek het kopje van elke asperge (er mag geen velletje aan zitten) en snu de asperges in heel kleine stukjes (hoe kleiner hoe beter)
- Giet de room of de room en de melk in een ruime ketel. Leg er de stukjes asperges in en breng aan de kook op een zacht vuur. Indien je geen ruime kookpot gebruikt en het vuur te hevig zet, kook alles over!!! Bij uwe pot blijven dus!
- Snij een vanillestokje in twee en schraap er de zaadjes uit. Doe de vanillestok en de zaadjes in de pot
- Voeg er de suiker bij
- Dit alles zachtjes laten koken en regelmatig roeren tot de aspergestukjes helemaal gaar zijn.
- Giet het mengsel door een fijne zeef. Duw de pulp met een lepel door de zeef. Je houdt als laatste een droge pulp over. Die heb je niet nodig voor uw lekker ijs.
- Laten afkoelen en een nachtje in de koelkast plaatsen
- Doe het mengsel in de ijsmachine

Afwerking

- Schep aspergeroomijs in een beker
- Overgiet met een weinig geconcentreerde melk
- Was de aardbeien. Doe het kroontje van de aardbeien (de volgorde NIET omkeren, want anders slurpt de aardbei het waswater op!). Snij de aardbeien middendoor en voeg ze bij in de beker
- Nu nog een toef slagroom en een koekje er bij en smullen maar!