



Roomijs met rozijnen en rum

Doe een handvol rozijnen en in kommetje en overgiet met rum tot de rozijnen goed onder staan.

Laat even op het vuur koken om de alcohol te laten verdampen. Laat afkoelen en plaats een nachtje in de koelkast

Doe 100 g suiker in een kookpot en overgiet met volle melk. Laat de suiker smelten. Laat eveneens afkoelen en plaats in de koelkast.

Doe het mengsel van suiker en melk in de machine en voeg er een potje volle room bij. Laat de machine draaien om te mengen. Zet daarna de knop op koelen en de roomijs maken.

Na 20 minuten voeg je er de rozijnen met de rum er bij (niet eerder, want dan zakken de rozijnen naar onder...)

Laat nog een 10 à 15 minuten draaien.

Serveer onmiddellijk (lekkerst!) of doe de roomijs in een bakje met deksel en plaats in de diepvriezer.