



ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 eidooiers
- 2 eetlepels droge groene thee
- 1 eetlepel witte suiker
- 1 vanillestok
- 295 ml room, minstens 40% vetgehalte
- 295 ml melk
- 60 gr fijne witte suiker
- 2 eetlepels kokend water

Bereiding.

Neem de droge groene thee en week in kokend water met de eetlepel suiker gedurende 10 minuten. Doe in een sauspan de vanillestok en melk en breng aan de kook en giet het over de thee. Laat 5 minuten staan. Klop de eidooiers met de 60 gr suiker in een andere kom. Zeef de melk met vanillestok nu in de opgeklopte eidooiers en suiker. Doe het terug in een (zuivere) pan op middelhoog vuur en roer continu met een spatel. Maak nu en dan een streep op de achterkant van de spatule. Als het mengsel niet meer naar onder driipt is het klaar. Zet onmiddellijk van het vuur af in een kom of afwasbak met zuiver koud water. Als het mengsel is afgekoeld is meng je er de opgeklopte room onder. Verplaats het mengsel nu in een roomijsmachine of sorbetire en draai het mengsel gedurende 20 a 40 minuten af, of totdat het stijf is. Doe het ijs in een bewaardoos en zet het geheel in de diepvries tot gebruik.