

Aardbeien Romanoff met vanille-ijs

4 personen

Ingrediënten

AARDBEIEN ROMANOFF

- **400 g** aardbeien
- **700 g** vanille-ijs (gekocht of zelfgemaakt)
- Slagroom
- Sinaasappellikeur en wodka
- **5 el** poedersuiker
- Verse munt
- Amandeltuiles, voor erbij

ZELFGEMAAKT VANILLE-IJS (OPTIONEEL)

- **300 ml** volle melk
- **150 ml** slagroom
- **1 tl** vanille-extract
- **4** eidooiers
- **100 g** poedersuiker

Werkwijze

VANILLE-IJS (OPTIONEEL)

1. Verwarm de melk, slagroom en vanille in een pan. Klop de eidooiers los met de poedersuiker en schenk het warme melkmengsel er al roerend bij.
2. Giet alles terug in de pan en verwarm al roerend tot de custard iets indikt. Laat het mengsel niet koken.
3. Koel de pan in een koudwaterbad tot het mengsel onder de 30 °C is. Draai er ijs van in de ijsmachine.

AARDBEIEN EN SERVEREN

4. Spoel de aardbeien af met koud water, verwijder de kroontjes en halveer de vruchten. Meng met de sinaasappellikeur, wodka en een kwart van de poedersuiker.
5. Zoet de slagroom naar smaak met de resterende poedersuiker en klop hem lobbig.
6. Verdeel de aardbeien over vier coupes. Houd een paar aardbeien en het overgebleven sap achter en pureer die met een staafmixer tot coulis.
7. Verdeel het vanille-ijs over de coupes. Lepel de slagroom en coulis erover, garneer met fijngesneden munt en serveer met een amandeltuile.

MATERIAAL

Staafmixer en garde. Voor zelfgemaakt ijs: een pan en ijsmachine.