



## Asperge-ijs met fruit



 Wit  
 Nagerecht

 3 Personen  
 Meer dan 30 minuten

## Ingrediënten

500 gr asperges

1 l volle melk

8 à 10 eierdooiers (afhankelijk van de grootte van de eieren)

2 ons suiker

1 vanillestokje

Zout

## Bereiding

1. Kook de asperges gaar met wat zout en suiker.
2. Af laten koelen en in de keukenmachine tot puree malen.
3. Splits het vanillestokje, schraap de pitjes eruit en doe stokje en pitjes in de melk.
4. Breng de melk aan de kook en laat de vanille hierin trekken.
5. Klop de eierdooiers met de suiker tot de substantie bleek is.
6. Verwijder het stokje uit de melk.
7. Giet al kloppend de kokende melk bij de eierdooiers. Giet de crème terug in de pan en breng op een laag vuur, al roerend met een houten lepel, de crème tegen de kook aan.
8. Blijf roeren tot de crème aan de lepel blijft hangen.
9. Laat afkoelen en giet het door een zeef bij de aspergepuree. Goed mengen en in een ijsmachine volgens de voorschriften tot ijs bereiden.