

Ingrediënten

(voor ca. 1 l ijs)

- 500 g vruchtvlees van verse, rijpe vijgen (= ca. 12 stuks)
- sap van 1 appelsien
- sap van een halve citroen
- 300 ml (bij voorkeur volle) yoghurt
- 100 g kristalsuiker
- 150 ml volle room



Recept

- Schil de vijgen zo dun mogelijk.
- Mix het vruchtvlees samen met het appelsien- en citroensap.
- Voeg de yoghurt en de kristalsuiker toe en mix goed verder.
- Klop de room op, wel niet volledig stijf, zodat hij nog goed kan vermengd worden met de andere ingrediënten.
- Voeg de opgeklopte room toe aan het fruitmengsel en mix nog heel even verder.
- Giet alles over in de ijsmachine en laat het ca. 40 minuten draaien.
- Schep het ijs over in een goed sluitende doos en bewaar in de diepvriezer.

Tip

- Indien het ijs te hard is voor consumptie, haal het dan een half uurtje voor gebruik uit de diepvriezer en zet het in de ijskast. Of laat het een kwartiertje op kamertemperatuur uitstaan.
- Versier eventueel met een schijfje verse vijg en geroosterde pijnboompitjes of geroosterde amandelschilfers.

Bron



Ciao! Wij zijn Carl Buyck en Franka Verhoeyen, initiatiefnemers van Cosiddetto. Via deze blog delen wij onze passie voor Italië en al het moois dat dit bijzondere land te bieden heeft. Als je dit artikel leuk of interessant vond, deel het dan gerust met jouw vrienden of kennissen. Je doet er ons een groot plezier mee. *Grazie mille!*



Internet - Cosiddetto.be - Carl Buyck en Franka Verhoeyen

Info Martine Lycke 15/09/2020

150 ml volle room opkloppen

Mixen:

Vijgen schillen tot 500 g vruchtvlees

2 el citroensap

3 el appelsiensap

300 ml Griekse yoghurt

Opgeklopte room

En nog 2 eiwitten bij gedaan

Ijsmachine 1 uur

Fotos

