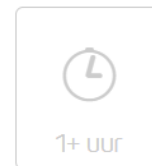
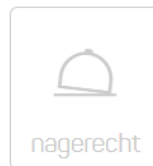
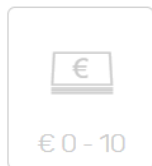


Ingrediënten

- 4 zoete aardappelen
- 150 gr gedroogde vruchten (vijgen, dadels, mango, rozijnen, ...)
- 1 flinke scheut rum
- 2 el gembersiroop
- 2 el water
- 4 bolletjes Ijsboerke Almond Thins Ijs
- 1 el sesamzaadjes



Recept

Leg de zoete aardappelen op een bakplaat en rooster ze gedurende 1 uur in de oven op 180 graden. Laat ze even afkoelen.

Snijd de gedroogde vruchten in stukjes. Doe ze in een steelpannetje en voeg een flinke scheut rum toe. Verwarm zachtjes op het vuur zodat het fruit zachter wordt.

Lepel het vruchtvlees uit de zoete aardappelen en doe het in een blender. Voeg de gembersiroop en een scheutje water toe. Mix tot een gladde crème.

Schep telkens twee lepels van de zoete aardappelcrème op een bord. Schik er enkele stukjes gedroogd fruit bovenop en schep er dan een bolletje Almond Thins ijs op. Werk af met sesamzaadjes.

Bron



EEN RECEPT VAN
Jeroen De Pauw



ZOALS GEZIEN IN TV-
PROGRAMMA
In De Mix 3

<https://njam.tv/recepten/creme-van-zoete-aardappel-met-ijs-en-gedroogd-fruit>

Info Martine Lycke

21/08/2021

Hoeveel gram zoet aardappelen ?

4 lange smalle – 1.258 kg – Veel te veel dus !

Oven: 1 uur aan 180°C (samen gemaakt met 1022 en 1381)

Wat laten afkoelen

Schillen

In mixer

+ 3 el gembersiroop

+ wat water

Gedroogd fruit (zakje 250 g) met scheut bruine rum) laten koken

Afkoelen

Opdiene :

2 el Zoete aardappel, fruit en bolletje notenijs

Ijs van Lidl – Noisette – paste niet

Vanille ?

Fotos

