



Thermomix Basilicum blauwe bessen ijs

Ingrediënten

- 450 gr blauwe bessen
- 130 gr suiker
- bos basilicum
- 300 gr room (35%)
- 1 blikje (305ml) gecondenseerde melk met suiker
- snuifje zout
- extra blauwe bessen om te serveren



Instructies

- Voeg de vlinder toe aan de mengbeker en de 300 gr room, zonder maatbekertje stel snelheid 3 kijk door het gaatje tot de room is opgeklopt (dit kan van room tot room schillen) ongeveer 1min20 sec
- Haal uit zet opzij
- Voeg 450 gr blauwe bessen, 130 gr suiker en 1 blikje gecondenseerde melk met suiker (305 ml) en snuifje zout 8 min/80 graden/snelheid 1
- Voeg de bos basilicum toe (met steeltjes ongeveer 30 gr) 1 min/snelheid 10
- Laat 15 min afkoelen, voeg vervolgens toe aan de opgeklopte room, meng manueel
- Voeg toe aan een diepvriesschaal of een vacuumzak , laat verder afkoelen en vries in voor min 7-8 uur
- Juist voor opdienen, haal uit, voeg de helft van het bevroren mengsel in stukken toe aan de mengbeker 10
- 15 sec/snelheid 10
- Voeg toe aan serveerglasje, voeg de andere helft toe en doe dezelfde werking
- U kan eventueel de serveerpotjes opnieuw invriezen (voor max 2-3 tal uurtjes) zodat ze niet te snel smelten en het gemakkelijk is om te serveren bij dessertmoment