



# Aarbeienijsroom



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

500 gram aardbeien  
150 gram suiker  
1/2 citroen (sap)  
2 deciliter volle melk  
3 eierdooiers  
2 deciliter room

## Bereidingswijze

- 1.** Neem 400 g aardbeien en verwijder de kroontjes. Mix ze met 50 g suiker tot puree. Snij de rest van de aardbeien in blokjes en voeg ze toe aan de puree. Giet het citroensap erbij.
- 2.** Breng de melk **nét** niet aan de kook.
- 3.** Klop in een kom de dooiers met de rest van de suiker tot een bleke crème. Giet de melk er beetje bij beetje bij, terwijl je goed blijft kloppen. Giet dit mengsel terug in de pot en laat op een zacht vuurtje indikken, terwijl je met een houten lepel roert. Laat zeker niet koken, want dan krijg je roerei. Haal van het vuur en laat afkoelen.
- 4.** Meng met het aardbeienmengsel.
- 5.** Voeg de room toe.