



De Kookjuf

Snel vanille-ijs

Ingrediënten voor 1 liter

- 300 ml melk
- 180 gr kristalsuiker
- 500 ml slagroom
- 1 tl vanille-extract
- ev. 1 scheutje wodka

Bereiding

1. Roer de melk en de suiker in een schaal door elkaar tot de suiker is opgelost
2. Meng de slagroom, het vanille-extract en eventueel scheutje wodka
3. Doe het mengsel in de ijsmachine en laat draaien tot het ijs klaar is.
4. Schep het in een diepvriesbakje en zet het 2-3 uur in de vriezer
5. Indien je geen ijsmachine hebt, doe het mengsel in een diepvriesbakje en roer het mengsel ieder uur stevig door zodat de ijskristallen verdwijnen
6. Doe dat 3 tot 4 keer