



Desserten

Olive oil gelato

Voor 4 personen.

Ingrediënten

125 milliliters volle room
1 citroen (geraspte schil)
50 milliliters olijfolie
250 milliliters melk
50 gram suiker
3 eidooiers
1 handvol rozemarijntakje
1 handvol tijmtakje
grof zeezout
zout

Bereidingswijze

Verwarm de melk met de room en de suiker en breng tot net tegen het kookpunt.

Klop de eidooiers los met een snuf zout en de citroenrasp. Giet het warme roommengsel al kloppend bij de eidooiers en giet terug in de pan. Laat het mengsel al roerend rustig indikken.

Giet het mengsel in een kom en giet er de olijfolie langzaam en al kloppend bij. Dek af met plasticfolie en laat in de koelkast volledig afkoelen. Zet de kom vervolgens 4 uur in de diepvries. Roer er elk half uur met een lepel door.

Schep het ijs in kommetjes. Druppel er wat extra olijfolie over, bestrooi met wat grof zout en werk af met een takje rozemarijn en tijm. Ook lekker met partjes aardbeien.

