

Laurierijs met amandelkoekjes en kletskoppen

Recept

- ijs
 - 5 à 6 eierdooiers
 - ½ l melk
 - ½ l room
 - 100 g suiker
 - 5 blaadjes verse laurier
1. Melk en laurier aan de kook brengen
 2. Eierdooiers en suiker mengen
 3. Melk en laurier 30min laten trekken
 4. Melk zeven, voegen bij eimengsel, beiden laten binden op vuur (niet laten koken)
 5. Melk laten afkoelen
 6. Toevoegen en laten draaien in ijsmachine
- coulis abrikoos
 - coulis framboos
 - 250 g abrikozen
 - ¾ l water
 - ¾ g griessuiker
 - 250 g abrikoos

Fruit, water en suiker laten koken, mixen en zeven

- 2 eetlepels honing
 - 3 eetlepels Amareto
 - 175 g amandelkoekjes
 - 32 kletskoppen
1. Honing laten smelten op vuur
 2. Amaretto toevoegen
 3. Laten afkoelen

Amandelkoekjes met behulp van een deegrol fijnkruimelen



Smakelijk!