

Gliko Karamelapagoti (Gezouten Caramel-ijs)

Ingrediënten:

- 3 blikjes gecondenseerde melk. (1 voor de garnering)
- Zeezoutvlokken
- 1 liter slagroom
- honing
- walnoten

Bereiding:

Zet de blikjes gecondenseerde melk in een pan op het fornuis en breng het zachtjes aan de kook. Laat het ongeveer 2 uur koken.

Als de melk is ingekookt heb je "Dulce de leche", wat veel op caramel lijkt.

Brand de walnoten voorzichtig ineen koekenpan.

Klop de slagroom tot yoghurt dikte.

Meng 1/3 van de slagroom met de inhoud van 2 blikjes dulce de leche in een kom en meng er een beetje zout door.

Hierna de rest van de slagroom er doorheen spatelen. Sla de lucht er niet uit!

Schep het mengsel in vormen en laat het in de vriezer stijf worden.

Doe het ijs/parfait op een bord en garneer het met honing, caramel, walnoten en zeezout.



Hoe lang nog?



Hij wil mee-eten, maar niet betalen. Kan dat?