

## Balsamico ijs met aardbeien van de koude grond

Top recept van Patrick 't Hart van restaurant Zeehout. Bij hoge uitzondering deelt hij dit recept met ons.

Menugang: TOP chef recepten  
Type gerecht: Zoet  
Aantal personen: 4  
Bereidingstijd: 45 minuten

---

Top recept van Patrick 't Hart van restaurant Zeehout. Bij hoge uitzondering deelt hij dit recept met ons.

Bereidwijze

1. Karameliseer de basterdsuiker met een klein beetje water in een pannetje met dikke bodem.
2. Blus de karamel af met de balsamico, melk, room en koffiemelk.
3. Zorg ervoor dat de karamel goed oplost in de vloeistof.
4. Los de kristalsuiker en het zout op in de eidooiers en roer dit goed door.
5. Voeg de warme vloeistof al roerend toe aan het eidooiermengsel.
6. Giet alles door een fijne zeef een laat het afkoelen in de koelkast.
7. Draai er ijs van in de ijsmachine.

TIP Houd het bord koud in tot het opdienen, zo smelt je ijs minder snel!

Ingrediënten

- 25 gram basterdsuiker
- 100 ml balsamico 15 jaar
- 125 ml melk
- 300 ml slagroom zonder suiker
- 65 ml koffiemelk
- 2 eidooiers
- 20 gram kristalsuiker
- 1 rol Oreo koekjes
- Cress ter decoratie
- Handjevol hollandse aardbeien
- Snuf zout

accessoires

- Ijsmachine