Salty-honey-peanutijs

Ingrediënten

250 ml Melk
250 ml Verse slagroom (onbereid)
2 tl (theelepels) Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Extract
4 Stuk(s) Eidooier
80 ml Suiker (kristalsuiker)
1 Mespuntje(s) Zout
40 g Honing
40 g Pinda’s (gezouten)

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
Diepvriesbestendige bewaardoos
4 Stuk(s) Bakje
IJslepel

1. In drie eenvoudige stappen

Hak de **pinda's (40 g)** in grove stukjes.

Breng de **melk (250 ml)**, **slagroom (250 ml)** en **vanille extract (2 tl)** aan de kook in een pan. Haal de pan van het vuur en zet opzij om een beetje af te koelen.

Gebruik ondertussen een mixer om het **eigeel (4 stuks)**, de **suiker (80 g)** en het **zout (1 mespuntje)** in een kom schuimig te kloppen. Roer het melk-roommengsel erdoor en roer het romig boven een heetwaterbad. Zet dan apart om af te koelen.

Roer hierna met bijvoorbeeld een spatel de gehakte pinda's en **honing (40 g)** erdoor.

Vul het mengsel in een diepvriesbestendige bewaardoos en vries in. Dek het af met huishoudfolie. Roer het ijs de komende 2 uur om het half uur krachtig door. (haal ook het ijs goed van de zijkanten van de schaal. Laat het ijs na 2 uur nogmaals 2 uur in de vriezer om verder te bevriezen.

Laat het ijs ongeveer 10 minuten op kamertemperatuur komen voordat je het serveert. Verdeel het ijs over de schaaltjes en decoreer naar wens.