**Balsamico-ijs**

3 eidooiers
100 g basterdsuiker
10 g vanillesuiker

**25 cl volle melk**
**20 cl volle room**
**crema di balsamico**

IJs gemaakt met crema di balsamico is een variant op het recept van gewoon roomijs. Daarmee begint trouwens de bereiding.

Klop drie eidooiers met de suikers tot een vaste massa. Voeg al roerend de melk toe. Klop de room bijna stijf en spatel door het mengsel. Giet dit mengsel in de ijsmachine, zet op stand ‘ijs’.

Hou het ijsvormingsproces in het oog en als je merkt dat het ijs voldoende dik wordt, voeg dan in een fijn straaltje de crema di balsamico toe. Gebruik minstens 10 cl, maar het mag meer zijn, om de smaak en de kleur van het ijs te versterken. Bewaar in een pot in de diepvries.

Hieronder een voorbeeld van een recept met balsamico-ijs in combinatie met warme aardbeien en slagroom, afgewerkt met muntblaadjes.