



GEFRITUURD IJS MET KLETSKOPPENKRUIMEL EN GEZOUTEN KARMEL



CATEGORIE ZOETE GERECHTEN

INGREDIENTEN

- 4 grote bollen Pistache ijs
- 2 stuks Ei
- 1 eetlepel Vanille aroma
- 150 gram Panko
- 75 gram Kletschips
- 100 gram Karamelsaus
- 250 gram Opgeklopte slagroom
- 1 theelepel Zeezout
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

BEREIDINGSWIJZE

- > Leg ter voorbereiding 4 grote bollen pistache ijs in de vriezer (ten minste 1 uur).
- > Hak de kletschips in een hakmolentje (niet te glad) en meng met de panko.
- > Splits het ei. Meng het eiwit met het vanille aroma door elkaar.
- > Wentel de bollen ijs door de bloem, vervolgens door het eiwit en tot slot door het panko-kletschipskruimel.
- > Leg de bollen in de vriezer en laat tenminste een uur opstijven.
- > Wentel de ijsbollen weer door de bloem, het eiwit en het panko-kletschipskruimel. Laat nogmaals een uur opstijven in de vriezer.
- > Meng in de tussentijd het zeezout door de karamelsaus.
- > Frituur de ijsbollen in maximaal een minuut goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.
- > Serveer de gefrituurde ijsbollen met de gezouten karamelsaus en een toef slagroom.

Tip: Garneer met grof gehakte pistachenootjes.

Let op: zorg dat de ijsbollen goed gepaneerd zijn zodat het ijs niet kan lekken tijdens het frituren