



Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

Dropijsparfait | Vlog #71

Ingrediënten:

70 gr. Honing drop, 6 eierdooiers, 250gr slagroom. Water. Eetlepel Suiker, puntje zout

Bereiding

Doe 200 gr water in een pannetje en voeg de 70gr honingdrop toe. Laat op een zacht vuurtje de drop smelten. Dit kan enige tijd duren. Als dit gereed is mag dit straks worden toegevoegd aan de eierdooiers.

Klop 250gr slagroom op en bewaar dit in de koelkast.

Klop de eierdooiers au bain-marie. Let op als je te lang doorklopt, gaat het eigeel koken. Voeg beetje bij beetje de warme dropsiroop toe. Door de warmte van de siroop gaart het eigeel, maar blijft het geheel wel vloeibaar.

Doe vervolgens de slagroom door dit mengsel en roer voorzichtig. Als alles goed is vermengd kun je het mengsel in vormpjes gieten.

Je kunt losse kleine vormpjes gebruiken. Of een grote vorm. Bij een grote vorm is het verstandig eerst plasticfolie in de vorm te doen voordat je het mengsel er in giet.

Laat alles minimaal 1-2 uur in de vriezer.

Serveer je dropijs. Deze past erg goed bij een anijsdrankje zoals Ouzo

Eet smakelijk

www.kokenmetjunion.nl

www.mamashireens.nl

[www.Youtube.nl/c/kokenmetjunion](https://www.youtube.com/c/kokenmetjunion)