

Vanille-ijs met Ligurische olijfolie

Ligurische olijfolie en ijs? Ja, en het is een fantastische combinatie, mits je gebruik maakt van de beste kwaliteit vanille-ijs en de beste koudgeperste olijfolie. Voor die laatste hoef je niet ver te zoeken, natuurlijk. Hoewel op het 1e gezicht misschien vreemd combineren ijs en deze elegante, zachte olijfolie wonderwel. De geroosterde noten maken het helemaal af.

Menugang:	Nagerecht
Type gerecht:	Zoet
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	15 minuten

Ligurische olijfolie en ijs? Ja, en het is een fantastische combinatie, mits je gebruik maakt van de beste kwaliteit vanille-ijs en de beste koudgeperste olijfolie. Voor die laatste hoef je niet ver te zoeken, natuurlijk. Hoewel op het 1e gezicht misschien vreemd combineren ijs en deze elegante, zachte olijfolie wonderwel. De geroosterde noten maken het helemaal af.

Bereidwijze

1. Rooster de gekozen noten kort in een hete, droge koekenpan, tot ze beginnen te "geuren". Schud regelmatig.
2. Laat het ijs even op temperatuur komen en schep 2 bollen op een mooi dessertbord.
3. Besprenkel het ijs met een scheutje Ligurische olijfolie en bestrooi met de geroosterde noten.

TIPS

- Neem pistachenoetjes en gebruik dan pistacheolie. Wees hier wel zuinig mee!
- Bestrooi het gerecht nog met een paar flakes Falksalt.
- Garneer het gerecht met een paar fijngeknipte basilicumblaadjes of eetbare bloemen.

Ingrediënten

- 500 ml vanille ijs
- Ligurische olijfolie
- 70 gram noten: macademia's, pistaches of hazelnoten

accessoires

- Ijslepel