

Bananenijs met frambozensaus en basilicum

Klinkt moeilijk, is het niet!

DOOR TEAM ELLE ETEN

21/08/2012



ARCHIEF ELLE ETEN

PORTIES: 2 porties

TOTALE TIJD: 1 uur 0 minuten

INGREDIËNTEN

VOOR HET IJS

2,5 grote, rijpe bananen zonder schil, in plakjes van 1 cm en ingevroren

VOOR DE SAUS

125 g frambozen

1/4 el. citroensap

6 grote basilicumbladeren

1/2 el. agavenectar of honing

EXTRA

keukenmachine, blender, zeef

BEREIDINGSWIJZE

BEREIDING

Leg de plakjes banaan in de keukenmachine om ze licht te ontdooien en maak intussen de saus. Pureer de frambozen met citroensap, basilicum en agave of honing en zeef de saus indien gewenst. Zet de keukenmachine aan en pureer de bananen tot het mengsel wit kleurt en niet meer naar banaan, maar naar romig ijs smaakt, minimaal enkele minuten. Let op dat de keukenmachine niet te warm wordt – pauzeer tussendoor evt een paar min.