

Cashew Vanille ijs

Bereiding:

Let op, dit is een Amerikaans recept en daarom heb ik een bekertje genoemd. Neem hiervoor een beker met de inhoud van 150 ml. Ik kan geen exacte gewicht geven, maar hiermee moet het lukken. Spoel de Irisch Moss grondig af onder water zodat het schoon is van zand e.d. Laat het daarna een dag in veel water weken in de koelkast, zet afgedekt weg.

Laat dan uitlekken en neem genoeg om een bekertje te vullen voor het recept. Doe het water en de cashews in een kom en laat een nachtje weken in de koelkast. Doe de cashewnoten en water in de blender en maal tot een melk-achtige substantie. Zeef de pulp eruit door een fijne zeef en bewaar de grove delen voor een andere recept (zoals brood recepten of cashewpasta) Doe een bekertje van de gezeegde melk samen met de Irisch Moss in een blender en maal helemaal glad.

Doe de overige ingredienten er stuk voor stuk bij en draai helemaal glad, doe de kokosolie er op het laatst bij. Doe dit mengsel over in een ijsmachine of in een diepvriesbak (wel met een vork doorhalen elke paar uur). Dit recept komt van FMTV.com.

Ingredienten:

- 2 bekertjes Rauwe Cashewnoten
- 3 bekertjes Gezuiverd Water Of Cocoswater (Bronwater Mag Ook)
- 1 bekertje Irish Moss (Zeewier) Geweekt, te koop bij superfood.nl of misschien reformhuis
- 1 bekertje Kokosnoot Suiker/Nectar
- 1 Merg Van Een Verse Vanillestokje
- 1 snufje Himalaya Zout
- 1 bekertje Cocosolie