



### Ingrediënten

**Voor 4 tot 6 personen:** 100 g diepvries blauwe bessen • 4 dl boerenkarnemelk • 1 dl (boeren) room • 1 dl boerenyoghurt • 200 g fijne suiker

**Extra nodig:** 4 à 6 (afhankelijk van inhoud) ijsvormpjes met deksel + stokjes

BRON: VOORLICHTINGSBUREAU BOERDERIJZUIVEL

## Ijsjes van boerenkarnemelk en blauwe bessen

- 1 Breng de bessen onder af en toe roeren met 1 el suiker en iets water aan de kook. Verwarm het bessensmengsel tot het eruitziet als jam, maar laat het niet tot puree koken.
- 2 Laat het mengsel afkoelen.
- 3 Meng de karnemelk met de room, yoghurt en suiker. Roer net zolang, en verwarm het desnoods lichtjes, totdat de suiker geheel is opgelost.
- 4 Spoel de ijsvormpjes om.
- 5 Schep nu om en om steeds wat bessensmengsel en karnemelkmengsel in de vormpjes zodat er een 'marmereffect' ontstaat.
- 6 Doe de deksels erop met een stokje erin en laat ze een nachtje bevriezen.
- 7 Neem de deksels eraf en doop de ijsjes kort in heet water zodat ze loslaten van de vormpjes.

**Bereidingstijd:** 20 minuten (exclusief vriezen)

**Tip:** Ook lekker als nagerecht.