

BANAANIJS



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4-6 personen

- 400 gram bevroren en in stukken - gesneden banaan - 125 ml volle yoghurt - 75 gram suiker - 50 ml kokosmelk - kokosrasp

1. Doe alle ingrediënten in de koude rvs-kom en schakel het SORBET-programma in. Spatel het mengsel zo nodig tussentijds van de wand van de kom.

2. Maak quenelles en serveer ze meteen of zet het ijs een paar minuten in de diepvriezer als u bolletjes wilt maken. Bestrooi het ijs met geraspte kokos voor het serveren. Vries het ijs niet opnieuw in.

Tip van de chef :

Om de kom te koelen mixt u enkele ijsblokjes met het programma GESTAMPT IJS. Maak daarna de kom leeg en droog deze af. U kunt de kom ook even in de koelkast zetten voor gebruik.

Cook Expert ■