

## 14. Taugé-ijs



### Bereiding

Doe 400 gram taugé in een zeef, giet er een keteltje kokend water over en spoel de taugé daarna goed koud onder de stromende kraan. Laat het goed uitlekken. Het is even werk, maar wel heel mooi als je de worteltjes eraf knijpt (met je nagels) of eraf knipt. Doe 350 gram taugé in een blender met 1 dl volle melk en pureer alles zo fijn mogelijk. Wrijf de taugé-pulp daarna door een fijne zeef in een schone kom. Klop er met een elektrische mixer 250 gram Mascarpone door. Kook een suikersiroop van 1 dl water en 175 gram suiker. Klop 2 eidooiers licht-romig en giet er ondertussen bij beetje de suikersiroop bij. Blijf kloppen tot de massa enigszins tot lauw is afgekoeld. Hak of knip tijdens dat afkoelen de rest van de taugé in piepkleine stukjes. Rasp de schil van 1 limoen en 1/2 sinaasappel. Spatel de taugé-dooiermassa door de Mascarpone-massa en spatel er de fijngehakte taugé, limoenschil en sinaasappelschil door. Verdeel met mengsel over 6-8 ijslolly-vormpjes en zet die in de vriezer. Steek er sereh in zodra de massa stevig genoeg bevroren is en vries de ijslollies nog 4 uur verder.