

2.6 Zwart sesamijs op krokante zoete mihoen

2.6.1 Ingrediënten (16 personen)

Zwart sesamijs

- 3 el zwart sesamzaad
- 750 ml volle melk
- 250 ml slagroom
- 150 g suiker
- 3 eidooiers

Krokante zoete mihoen

½ pakje mihoen

zonnebloemolie *arachide olie*

sesamolie

(zonnebloem olie is niet geschikt om te verhitten.)

2.6.2 Werkwijze



- Rooster de sesamzaadjes in een droge pan. *heel kort*
- Maal de sesamzaadjes tot een grof poeder in een vijzel.
- Verhit de melk met de room, de helft van de suiker en de sesamzaadjes tot net onder het kookpunt.
- Klop de eidooiers met de andere helft suiker in drie minuten tot een ruban. *(dikke eiwitgele massa)*
- Meng een deeltje van het melkmengsel voorzichtig door het eimengsel.
- Klop één minuut. Klop vervolgens de rest van de melk erdoor.
- Breng het mengsel in een pan net onder het kookpunt en laat binden.
- Laat het mengsel afkoelen en giet het over in de ijsmachine.
- Draai tot ijs.

Krokant bedje van zoete mihoen

- Leg een kleine hoeveelheid mihoen in kokend water. Laat één minuut koken.
- Laat de mihoen uitlekken in een zeef en dep indien nodig droog met keukenpapier.
- Vorm een ^{netje}bolletje van de mihoen.
- Laat in een diepe wok een flinke bodem zonnebloemolie met een klein scheutje sesamolie heet worden. Laat het mihoen ^{netje}bolletje rustig op een stalen spatel in het vet zakken.
- Spuit daarna wat honing in dunne sliertjes (gebruik eventueel een flesje met een spuitdop) over de mihoen
- Schep een bolletje ijs op een krokant bedje van mihoen en garneer eventueel met een takje munt.

• tussen twee zeefjes (chinese wokken)