

# Bananenijs

---

## Wat heb je nodig

2 rijpe bananen  
sap van een ½ citroen  
75 gram fijne kristalsuiker  
150 ml melk  
50 ml slagroom

Ijsmachine  
Staafmixer



Doe de koelbak (schoon en droog) in een plastic zak.  
Zet dit in een vriezer (minimaal -18 graden).  
Laat de koelbak minstens 18 uur in de vriezer staan.



Pel de bananen, snijd ze in stukken en doe ze in de mengbeker.  
Doe de suiker en het citroensap erbij.  
Pureer het met de staafmixer.



Doe de bananenpuree in een schaal.  
Schenk de melk en de slagroom erbij.  
Roer alles goed door elkaar.



Haal de koelbak uit de vriezer en verwijder de plastic zak.  
Leg de bevroren koelbak in de kom van de ijsmachine.  
Zet het deksel erop.



Zet de ijsmachine aan.  
De roerder moet ronddraaien.  
Schenk dan het mengsel in de ijsmachine via de vulopening.



Laat de ijsmachine 30 à 35 minuten draaien.  
Als het ijs aan de bovenkant of rand begint te smelten, de ijsmachine uitzetten.  
Het ijs is nu klaar voor gebruik.

---