

Ingrediënten

40 g Pinda's (gezouten)
250 ml Volle melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Basismix voor Ijs Bourbon-Vanille
40 g Honing

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
Diepvriesbestendige bewaardoos
4 stuk(s) Bakje
Ijslepel

1. In drie eenvoudige stappen

Hak de **pinda's (40 g)** in grove stukjes.

Doe de **melk (250 ml)** in een mengkom. Voeg de **ijsmix (1 zakje Dr. Oetker Basismix voor Ijs Bourbon-Vanille)** in één keer toe en mix kort met de mixer op de laagste stand. Mix zodra het goed gemengd is gedurende 3 minuten op de hoogste stand luchtig en romig. Roer hierna met bijvoorbeeld een spatel de gehakte pinda's en **honing (40 g)** erdoor. Schep het opgeklopte roomijs in de diepvriesdoos, dek af en vries ten minste 4 uur bij -18 ° C.

Laat het ijs ongeveer 10 minuten op kamertemperatuur komen voordat je het serveert. Verdeel het ijs over de schaaltjes en decoreer naar wens.