De tafel van vier

Koud kunstje

Vier kookschrijvers nemen ons om beurten mee in hun keukens. Deze week maakt Jigal Krant een magisch romig **ijs met pistache en een vleug rozenwater**.

Nu onze zomers steeds meer lijken op die van mediterrane vakantieoorden en het slechts een kwestie van tijd is voordat de flamingo's dood van het dak vallen, is er geen excuus meer om géén ijsmachine aan te schaffen. Die wordt vaak in een adem genoemd met nodeloze keukenkolossen als de broodbakmachine, het gourmetstel en de sapcentrifuge, maar dat is ten onrechte.

Een ijsmachine is namelijk de snelste manier om diepe indruk te maken op je gasten. Ja, een bolletje Ben & Jerry's is óók lekker, maar dat kun je bezoek van boven de twaalf niet met goed fatsoen voorschotelen. Zelfgemaakt is roomijs het summum van culinair meesterschap, dat vindt iedereen – ook de zeikerds die met dedain over ijsmachines spreken.

Een kijkje in de pannen van Raghenie Bhawanie, Samuel Levie, Emma de Thouars en **Jigal Krant,** auteur van onder meer *TLV* en *TLV Vegan*.

Magisch ingrediënt

Het geheim van goed roomijs is de juiste mix van water, vet, suiker en eiwitten. De bevroren waterkristallen houden het ijs koud, het vet en de suiker zorgen voor smeuïgheid en voorkomen dat je bolletje wegsmelt voordat je het op hebt. Eiwitten op hun beurt houden het ijs luchtig en fungeren als stabilisator. Daarom wordt roomijs van oudsher gemaakt met melkvet en eierdooiers.

Toch is het mogelijk om smakelijk veganistisch roomijs te maken. Het magische ingrediënt heet techina. IJs op basis van deze sesampasta wordt dankzij het hoge eiwit- en vetgehalte even romig als ouderwets Italiaans schepijs. Voorwaarde is wel dat je de lekkerste Israëlische of Palestijnse techina in huis haalt, en natuurlijk die veelgeplaagde ijsmachine. Ik beloof dat je er geen spijt van krijgt.

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 120 g pistachenoten
- 120 g techina (tahin)
- 300 ml koude amandelmelk
- 125 g golden syrup
- 1 el poedersuiker
- 1½ el rozenwater (16 g)
- Handje rozenblaadjes (Midden-Oosterse winkel)

Techina-ijs met pistache en rozenwater

Rooster de pistache 5 minuten in de oven op 150 graden. Niet langer, want dan worden ze bruin. Laat afkoelen. Hak twee derde van de noten grof en de rest tot gruis.

Klop alle ingrediënten, behalve de pistache en de rozenblaadjes, goed door elkaar met een garde. Giet het mengsel in de ijsmachine en draai in 30-40 minuten tot romig ijs. Heb je geen ijsmachine, zet het mengsel dan in de vriezer en klop 4 uur lang elke 30 minuten los met een vork. Voeg de grof gehakte pistache toe als het ijs al redelijk stevig is. Laat het roomijs in een afsluitbare bak minstens 2 uur opstijven in de vriezer.

Zelfgemaakt roomijs is de eerste dag het lekkerst. Haal het ijs 10 minuten voor opdienen uit de vriezer en zet de kommetjes of coupes er juist even in. Garneer de bolletjes ijs met rozenblaadjes en het pistachegruis.