



Ruud 's Kookboek

Ijsrecepten II v1.3

Inhoudsopgave.

Aardbeiensoep met zomerfruit, ijs en slagroom.....	3
Bitterkoekjesijs met aardbeien (magnetron).....	4
Granita van kruisbes met munt.....	5
Ijsbonbons.....	6
IJscoupe met dadels, vijgen en gember.....	7
Ijsjes met aardbei, munt en citroenlimonade.....	8
Koffie-semifreddo - Italiaans ijs zonder ijsmachine.....	9
Laagjesijs met frambozen en limoen.	10
Li di anasa - ananasijsjes.....	11
Mangosorbet.....	12
Margarita ijsjes.....	13
Pannenkoeken met sinaasappel-karamelsaus en pecan-karamelijs.....	15
Wortelijslolly.....	16
Gebruikte afkortingen.....	17

Aardbeiensoep met zomerfruit, ijs en slagroom.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 6-10
Sterren: ***
Bron: Koken met een twist

Ingrediënten

1 kg aardbeien
2 el citroensap
- frambozen, blauwe
bessen en/of bramen
- ijs, schep-, aardbeien
- munt, verse
200 ml room, slag-
30 g suiker
100 g suiker
100 ml water

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Was de aardbeien kort en verwijder de kroontjes.
Pureer de aardbeien samen met het water, het citroensap en 100 g suiker met een staafmixer of blender.
Zet deze soep nu 30 min. in de koelkast.
Klop de slagroom met 30 g suiker.
Giet de aardbeiensoep in diepe borden.
Scheep een bolletje ijs in het midden.
Verdeel het fruit over de borden.
Spuut een rozetje slagroom op het ijs en garneer het met 2 verse blaadjes munt.

Bitterkoekjesijs met aardbeien (magnetron).



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande 1997,
Receptenplein.nl

Ingrediënten

250 g aardbeien
2 el Amaretto di
Saronno
4 bitterkoekjes
½ l ijs, room-, vanille
3 el sinaasappelsap
- slagroom (spuitbus)

- ijsbolletjeslepel
4 ijscoupes, wijde (ca. 3
dl)
- magnetronschaal (ca.
½ l)
- magnetronschaal (ca.
1 l)

Vorbereiding.

Knip de bitterkoekjes boven een kleine schaal in stukjes.

Schep er de Amaretto en het sinaasappelsap door.

Verwarm het 1 min. op vol vermogen (700 Watt) in de magnetron.

Schep het opnieuw door en laat het iets afkoelen.

Laat in een andere schaal het ijs onafgedekt op half vermogen (350 Watt) in 1-2 min. zacht worden.

Schep het bitterkoekjesmengsel erdoor.

Laat het ijs in de diepvries in 1-2 uur bevriezen.

Was intussen de aardbeien, verwijder de kroontjes en halveer ze.

Bereiding.

Schep het bitterkoekjesijs met de bolletjeslepel in de coupes.

Verdeel er de aardbeien over.

Garneer ze met een flinke toef slagroom..

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Granita van kruisbes met munt.



Menugang: Drank,
nagerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Kruisbes.nl

Ingrediënten

1 kg bessen, kruis-
4-5 tk munt
300 g suiker, basterd-,
witte

Bereidingstijd: 15 min.
Kooktijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwijder de steeltjes en kroontjes van de kruisbes. Doe de kruisbessen in een ondiepe brede pan met de suiker, munt en genoeg water (zodat ze net onder staan).

Stoof het geheel totdat de kruisbessen zo zacht zijn dat je ze met een houten lepel fijn kunt drukken tegen de rand van de pan.

Wrijf het mengsel door een fijne zeef of door een passe vite (groentemolen).

Proef of het geheel zoet genoeg is (let op: tijdens het invriezen wordt de smaak minder zoet; maak het geheel dus liever iets zoeter dan je normaal zou doen).

Giet het mengsel in een plastic bak met een afsluitbare deksel.

Vries het mengsel tot het stevig is.

Als het geheel ingevroren is laat het dan eerst een beetje ontdooien.

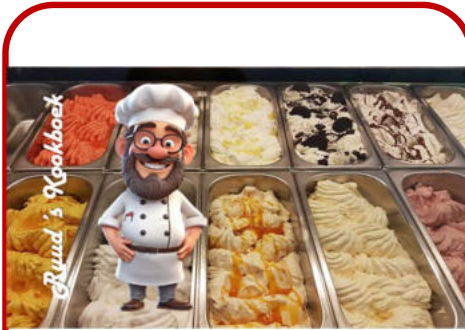
Rasp van het blok met een vierkanten of gewone keukenrasp het ijschaafsel.

Dien meteen op en geniet ervan!

Tips:

- Dit recept kun je uitstekend maken van bevroren kruisbessen. Handig wanneer je een voorraad aanlegt in de vriezer.
- Door rode of paarse kruisbessen te gebruiken krijg je een mooi rode of paarse granita.
- Wil je dezelfde dag deze granita eten? Roer dan tijdens het invriezen regelmatig even met een vork door het mengsel. Het geheel is dan snel bevroren en meteen op te dienen.
- Als je geen rasp hebt kan het ook met een vork.

IJsbonbons.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

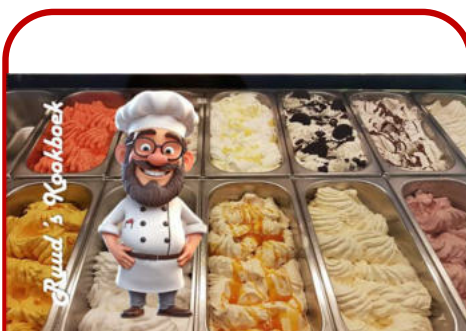
250 g chocolade, pure
1 l ijs, room-

Bereidingstijd: 10-15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 60 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schep met een kleine ijsbolschep of meloenboor kleine gelijkmatige balletjes uit het ijs.
Leg deze balletjes op een met papier beklede schaal en zet ze in de vriezer.
Smelt pure chocolade 'au-bain-marie'.
Haal de ijsbolletjes met een vork één voor één door de gesmolten chocolade; doe dit wel snel, anders smelt het ijs.
Leg de balletjes daarna direct weer in de vriezer en laat ze daarin minstens 60 min. staan.

IJscoupe met dadels, vijgen en gember.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

100 g dadels
6 gemberbolletjes op siroop
3 el gembernat
½ l ijs, walnoten-
½ l ijs, rum-rozijnen-
1 tl kaneel
45 g noten, pecan-, gepelde
1/8 l room, slag-
1 el suiker, vanille-
6 vijgen, verse

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 60 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Ontpit de dadels en snijd ze in reepjes snijden.
Snijd de vijgen in stukjes.
Snijd de gemberbolletjes ook in reepjes.
Vul hoge glazen op voet afwisselend met bolletjes walnoten- en rum-rozijnenijs, dadels, vijgen en gember.
Verdeel het gembernat over de glazen.
Klop de slagroom met de suiker en de kaneel stijf.
Hak de noten grof.
Spuut in elk glas een toef room en garneer die met de gehakte noten.

IJsjes met aardbei, munt en citroenlimonade.



Menugang: Nagerecht,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Landleven

Ingrediënten

1 hv aardbeien, verse
1 fls citroenfrisdrank
(7up)
3 bld munt

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 60 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwijder de kroontjes van de aardbeien en snijd ze in plakjes.
Snijd enkele blaadjes munt heel fijn en meng ze door de aardbeien.
Vul de vormpjes met de aardbeien en munt en vul ze af met citroenlimonade (7-up of een ander merk).
Tik even met de vormpjes op het aanrecht zodat er geen luchtballen achterblijven.
Zet de vormpjes in de vriezer en laat de ijsjes bevriezen.

Koffie-semifreddo - Italiaans ijs zonder ijsmachine.



Menugang: Nagerecht,
tussendoortje
Keuken: Italiaanse
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Kookgeheimen

Ingrediënten

50 g chocoladechips
- chocoladeschaafsel
2 el koffie, instant-
2 el melk
60 ml melk,
gecondenseerde,
gezoete
500 ml room, slag-
(koud)

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 60 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Vet een cakevorm licht in.
Bekleed de bakplaat met bakpapier of
huishoudfolie.
Laat het over de randen hangen.
Los de koffie op in de hete melk.
Laat het mengsel volledig afkoelen.
Klop de ijskoude slagroom stijf.
Voeg de gezoete gecondenseerde melk toe.
Meng dit voorzichtig door de slagroom.
Voeg de afgekoelde koffie toe.
Voeg de chocoladechips toe.
Meng dit weer voorzichtig.
Giet het mengsel in de vorm.
Maak het oppervlak glad.
Plaats het minimaal 3 uur in de vriezer.
Haal de cake uit de vorm door hem op een bord
te keren.
Verwijder het papier.
Garneer de cake met chocoladeschaafsel.

Tip:

Voeg evt. noten of chocoladesaus toe.

Laagjesijs met frambozen en limoen.



Menugang: Nagerecht,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Landleven

Ingrediënten

1 hv frambozen, verse
- limoensap
- suiker
- yoghurt, boeren-, volle

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 60 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Meng de verse frambozen met een schepje suiker en een scheutje limoensap.

Prak het met een vork tot een puree.

Maak laagjes in de ijsvormpjes: eerst een schepje frambozenpuree, daarna wat volle boerenyoghurt, nog wat frambozenpuree en eindig met een laagje volle yoghurt.

Zet de vormpjes in de vriezer tot de ijsjes helemaal bevroren zijn.

Li di anasa - ananasijsjes.



Menugang: Nagerecht,
tussendoortje
Keuken: Antilliaanse
Stuks: 6-8
Sterren: ***
Bron: Antilliaans-Eten.nl

Ingrediënten

1 bl ananasschijven
(400 g, incl. siroop)
1-3 drp essence,
amandel-
500 ml melk, volle
150 g suiker, poeder-

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe alle ingrediënten in een blender en pureer het geheel.
Giet het mengsel door een zeef om stukjes te verwijderen.
Verdeel nu het mengsel over 6-8 bekertjes.
Sluit de bekertjes vervolgens af met een stukje aluminiumfolie en steek in het midden een ijsstokje (door de folie blijft het stokje rechtop staan).
Zet de bekertjes 24 uur in de vriezer.

Tip:

Gebruik hiervoor altijd ananas uit blik. Rauwe ananas maakt de melk bitter.

Mangosorbet.



Menugang: Nagerecht,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Kook ook

Ingrediënten

1 tl kardemom
1 limoen
2 mango's, geschild en
in stukjes
4 tf munt
150 g suiker

Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 3 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: 990
Energie kcal: 235
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 57 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Breng de suiker met 1½ dl water al roerend aan de kook (roer tot de suiker is opgelost).

Laat de siroop afkoelen.

Borstel de limoen schoon en snijd met een dunschiller de schil eraf; snijd de schil in dunne sliertjes.

Pers de limoen uit.

Pureer de mangostukjes met het limoensap en de kardemom in een keukenmachine of met een staafmixer en meng de afgekoelde siroop erdoor.

Schep het mangomengsel in een ijsmachine en laat deze draaien tot de sorbet dik is (of schep het mengsel in een diepvriesdoos en laat het in ca. 3 uur bevriezen; prak het ijs dan elk uur met een vork door en verplaats het ca. ½ uur voordat u het gaat serveren van de diepvries naar de koelkast, zodat het wat zachter kan worden).

Schep de sorbet met een ijsbolletjeslepel in glazen of schaalpjes en garneer ze met de reepjes limoenschil en een toefje munt.

Margarita ijsjes.



Menugang: Nagerecht,
tussendoortje
Keuken: Mexicaanse
Stuks: 16
Sterren: ***
Bron:
DeliciousMagazine.nl

Ingrediënten

250 g frambozen
2 limoenen, grote, sap
en rasp van
770 g meloen, suiker-
(± ½ meloen, geschild,
zonder pitten, in
blokjes)
1 hv muntblaadjes
400 g papaja, rode (± ½
vrucht, geschild, zonder
pitten, in blokjes)
500 g pitaja, rode of
drakenfruit (± 1 vrucht,
geschild, in stukjes)
165 g suiker, kristal-,
fijne
1 hv muntblaadjes

Bereiding.

Doe voor de tequilasiroop het limoensap, de tequila en 110 g suiker met 250 ml koud water in een steelpan en verwarm het al roerend op een matig tot hoog vuur tot de suiker is opgelost. Breng de siroop aan de kook, draai het vuur laag en laat zonder roeren 8-10 min. inkoken tot 125 ml. Schenk de siroop in een hittebestendige maatbeker en laat die afkoelen tot kamertemperatuur. Doe de 4 soorten fruit in 4 grote maatbekers en pureer ze elk afzonderlijk met de staafmixer; spoel de staafmixer tussentijds schoon. Verdeel de tequilasiroop over de 4 purees, roer ze goed door. Schenk de verschillende fruitpurees in de ijsvormpjes; wissel de kleuren af. Steek houten lollystokjes in het midden, tot halverwege de ijsjes. Laat de ijsjes minstens 4 uur, maar liever een hele nacht, bevriezen. Wrijf voor het limoen-muntzout 1 el zeezoutvlokken met de limoenrasp fijn in de vijzel. Voeg 55 g suiker en de rest van de zeezoutvlokken toe en wrijf die tot een lichtgroen poeder. Doe de poeder over in een kommetje. Snijd vlak voor serveren de munt fijn en roer die erdoor. Neem de ijslolly's uit de vriezer, wacht 5 min. en schuif ze dan uit de vormpjes. Serveer ze met wat limoen-muntzout erbij.

Ingrediënten (vervolg):

80 ml tequila
20 g zeezoutvlokken (4 el)

16 ijsvormpjes van 125 ml inhoud
16 lollystokjes, houten
- vijzel

Bereidingstijd: 30-45 min.

Grill-/oventijd: - min.

Vriestijd: min. 4 uur

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 102

Eiwit: 1 g

Koolhydraten: 21 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Pannenkoeken met sinaasappel-karamelsaus en pecan-karamelijs.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl,
DekaMarkt

Ingrediënten

75 g boter, room-
4 bol ijs, room-, pecan
karamel
8 pannenkoeken (koel-
vers)
4 sinaasappels
75 g suiker, kristal-

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 548
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 90 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 18 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 7 g
Vezels: 4 g
Groente: - g
Zout: 0,3 g

Bereiding.

Boen 1 sinaasappel schoon en rasp de oranje schil fijn.

Pers 2 sinaasappelen uit.

Schil met een scherp mes de overige 2 sinaasappelen dik tot op het vruchtvlees en snijd de partjes tussen de vliesjes uit.

Verhit in een koekenpan op middelhoge vuur de suiker met 2 el water. Kook de suiker in 6 min. karamelkleurig (roer niet, zwenk de pan zo nodig om de suiker gelijkmatig te verdelen).

Roer de boter erdoor.

Voeg, al roerend, het sinaasappelsap, -rasp en de sinaasappel partjes toe en zet de warmtebron op een lage stand.

Vouw de pannenkoeken 2x dubbel, leg ze in de saus en verwarm ze 3 min.

Leg per persoon 2 pannenkoeken op een bord en schenk er de rest van de saus uit de pan over.

Garneer ze met de sinaasappelpartjes en een bol pecan-karamelijs.

Wortelijslolly.



Menugang: Nagerecht,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

1 citroen
1 sch tamari
1 bs peterselie
1 bs worteltjes

Bereiding.

Maak de worteltjes goed schoon (als het jonge worteltjes zijn hoeven ze niet te worden geschrapt). Stop ze samen met de peterselie in de sapcentrifuge en maak er sap van.

Pers de citroen uit en breng het wortelsap op smaak met citroensap en wat tamari.

Giet het sap in ijslollyvormpjes en zet deze tenminste 3 uur in het vriesvak van de koelkast of in de diepvriezer.

16

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

