



Ruud 's Kookboek

IJsrecepten / v8.8

Inhoudsopgave.

IJscoupes.	4
À la minute zomervruchtenijs met kwark.	5
Aardbeienijs I.	6
Aardbeienijs II.	7
Aardbeienijsbombe.	8
Aardbeienijstaart op kruimelbodem.	9
Abrikozenijs met gefrituurde sinaasappelschil.	10
Affogato I.	11
Affogato II.	12
Ananas-ijs.	13
Ananas-meringue met kardemon-yoghurtijs.	14
Apfelstrudel met kaneelijs.	15
Appel-laagjestaart met appel-kaneelbrokken en speculoos-swirls.	16
Appelsorbetijs met amandelroom.	17
Avocado-ijs II.	18
Avocado-ijs met nootjes.	19
Banaan-karnemelkijs.	20
Bananenshake.	21
Basisrecept - kiwi ijs met suikerstroop.	22
Blauwe bessen ijs.	23
Bombe Alaska met ijs en frambozen.	24
Broodje ijs met mango.	25
Cappuccino-ijs met amaretti.	26
Cassata.	28
Chocolade-ijs met geroosterde noten.	29
Cranberry-mangofloat.	30
Frambozen-kwarkijs.	31
Frambozencoupe I.	32
Fruitijsjes met prosecco.	33
Gebakken banaan met ijs.	34
Gemberijs.	35
Granita di fragole - aardbeienwaterijs.	36
Granita di zitrone - citroenwaterijs.	37
Granité.	38
IJs uit de hemel.	39
IJshartjes.	40
IJslollijes van vruchtensap.	41
IJsthee.	42
Kaneelijs.	43
Kersenijsmousse met suikerstroop.	44
Kersensorbet met Kriek Lambic.	45
Kiwi-ijs met suikerstroop.	46
Kletskoppenijs.	47
Koffie-ijs met espresso en mokkaboontjes.	48
Komkommerijs met munt.	49
Limoen-kokosijs I.	50
Limoen-kokosijs II.	51
Luchtig koffie-ijs.	52
Mango-munt-limoen-yoghurtijs.	53
Omelette Siberienne - ijstaart (airfryer).	54
Pindakaas-banaanijjs met warme chocoladesaus.	55
Pistache-ijs.	56
Pompelmoessorbet.	57
Rabarberijs.	58
Regenboogijsjes van vers fruit.	59
Sinaasappel-kwarkijsjes met perzik.	60
Sinaasappelijsjes.	61
Sinaasappelsorbet.	62
Sorbet aux kumquats et Grand Marnier.	63
Speculaasijs.	64
Tropical watermeloenlush.	65
Waterijs van grapefruit.	66

Waterijsprosecco.....	67
Wortelwaterijs met mango en bosbessen.	68
Yoghurtijs met citroen.....	69
Yoghurtparfait I.....	70
Yoghurtparfait-ijs II.	71
Zabaglione-ijs.....	72
Zelfgemaakt chocolade-ijs met geroosterde noten.	73
Zelfmaakijsjes.....	74
Zoethoutijs.	75
Aardbeien uit de wok met citroenijs.	76
Donuts met ijs en roodfruitcompote.	77
Gebakken banaan met snelle karamelsaus.	78
Gegrilde cake met ananas en ijs.	79
Gelato affogato al caffè – ijs met espresso.	80
Ice cream cookie sandwiches.	81
Krokant bakje met ijs en aardbeien.	82
Melkgranita sinaasappeljus & frambozen.	83
Meringues-coupe.	84
Reuzenkruidnoot-ijssandwich.....	85
Semifreddo ijstaart.....	86
Tiramisutaart met slagroomijs.....	87
Torentje van kers met vanille-ijs.	88
Tortillawraps met ijs en vers fruit.....	89
Warme brownies met ijs.....	90
Wentelteefjes van rozijnenbrood met kaneelijs.....	91
Zomers fruitijsje.....	92
Gebruikte afkortingen.....	93

IJscoupes.



Een coupe is een ijsgerecht dat met slagroom, vruchtjes, noten, enz. wordt gegarneerd en in een laag, breed glas op een schoteltje met een ijslepel(tje) en biscuit of wafeltje erbij, wordt opgediend.

4

Coupe domino.

Half-om-half vanille- en chocolade-ijs.

Coupe Jacques.

Vanille- en vruchtenijs met daarop vruchtencompôte met wat Kirsch of Maraskijn besprenkeld en gegarneerd met slagroom.

Dame blanche.

Vanille-ijs overgoten met warme chocoladesiroop.

Coupe favorite.

Vanille-ijs besprenkeld met Kirsch en bedekt met aardbeienmousse.

Coupe belle Hélène.

Vanille-ijs bedekt met in de lengte doorgesneden gesuikerde peren of halve peren (uit blik) overgoten met een warme chocoladesaus, gegarneerd met een rand slagroom en bestrooid met notengruis.

Pêche melba.

Een coupeglas wordt deels met vanille-ijs, deels met bijv. aardbeienijs gevuld en gegarneerd met een halve perzik, die met Maraskijn is besprenkeld en met gesnipperde geroosterde amandelen bestrooid is. Er wordt een rand slagroom omheen gespoten.

Coupe Jamaïca.

Koffie-ijs bedekt met stukjes in rum geweekte ananas.

Coupe Savoy.

Vruchtencompôte bedruppeld met Kirsch en bedekt met vanille- en koffie-ijs.

Bron: Podium

À la minute zomervruchtenijs met kwark.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande 2008

Ingrediënten

300 g fruit, zomer-,
diepvries
4 kletskoppen
500 g kwark, magere,
Franse
4 tk munt, verse
2 el siroop, vruchten-
(bijv. tropical)
1-2 zk suiker, vanille-

Bereidingstijd: 95 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 415
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 46 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 23 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Haal de blaadjes munt van de takjes halen en knip ze fijn.
Roer de kwark los met de vanillesuiker en de helft van de munt.
Maal het bevroren zomerfruit met foodprocessor of staafmixer snel in stukjes.
Schep het zomerfruitijs en de kwark direct naast elkaar op dessertschaaltjes.
Schep of giet wat siroop over het zomerfruitijs.
Zet de koekjes tussen de kwark en het ijs.
Strooi de rest van de munt erover.

Aardbeienijs I.



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

Ingrediënten

300 g aardbeien, rijpe
1 citroen, grote,
geschild, in partjes
1 sinaasappel, geschild,
in partjes
300 g suiker, fijne, witte
5 dl 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.

Laat de suiker met het water 10 min. koken.
Wrijf de aardbeien, de citroen en de
sinaasappel door een zeef en meng alles goed
door elkaar.
Koel het mengsel en bereid er ijs van volgens
de gebruiksaanwijzing bij uw ijsmachine.

Aardbeienijs II.



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

Ingrediënten

300 g aardbeien, verse
1 el citroensap
2 eierdooiers
3 dl melk, volle
1½ dl room, slag-
120 g suiker, kristal-,
fijne

Bereiding.

Was de aardbeien en verwijder de kroontjes.
Pureer ze samen met het citroensap en de melk.
Klop de eierdooier schuimig met de suiker.
Klop de slagroom bijna stijf.
Vermeng het aardbeienmengsel met de geklopte room en de eierdooier.
Zorg dat het geheel goed gemengd is.
Doe het mengsel in de ijsmachine en laat deze 35 min. draaien.
Plaats het geheel na de bereiding in de ijsmachine ongeveer een ½ uur in de vriezer.

7

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

Aardbeienijsbombe.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 6-8
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl,
DekaMarkt

Ingrediënten

500 g aardbeien,
gehalveerd
1 el citroensap
1 ei
1 eidooier
2 tk munt
150 ml room, slag-
50 g suiker
2 el suiker, poeder-

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 4 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 134
Eiwit: 2 g
Koolhydraten: 13 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 8 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 5 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,1 g

Bereiding.

Pureer met de staafmixer 200 g aardbeien met het citroensap.

Voeg de poedersuiker toe.

Doe het ei, de eidooier en de suiker in een hittebestendige kom.

Zet de kom op een pan met een laagje kokend water (= au bain-marie). Zorg dat de kom het water niet raakt.

Klop de eieren met de mixer in 5-10 min. dikromig en lichtgeel.

Neem de kom van de warmtebron en klop het eimengsel nog 2 min.

Klop de slagroom lobbige.

Meng de aardbeienpuree door het eimengsel.

Spatel de slagroom luchtig erdoor.

Bekleed de schaal met een royaal vel vershoudfolie; laat de folie over de rand hangen.

Schenk de ijsbasis in de schaal en vouw de overhangende folie erover. Laat het ijs in de diepvries in 4 uur bevriezen.

Haal de ijsbombe uit de diepvries en zet die op een schaal.

Laat de ijsbombe 5 min. staan, tot het ijs net begint te smelten en heerlijk zacht en romig is.

Garneer de ijsbombe met de rest van de aardbeien en blaadjes munt. Snijd de bombe met een nat, warm mes in mooie punten.

Aardbeienijstaart op kruimelbodem.



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

Ingrediënten

500 g aardbeien
2 el amandelschaafsel
75 g bloem
100 g boter, room-,
ongezouten
900 ml ijs, slagroom-
10 knapperkoeken*
100 g suiker, basterd-,
witte

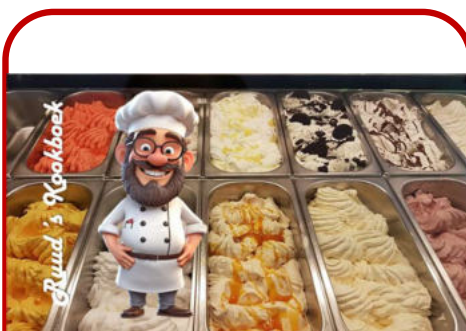
* Bastogne, Jumbo,
Verkade

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 150°C.
Haal de boter 10 min. van tevoren uit de koelkast.
Wrijf met de toppen van de vingers de basterdsuiker met de boter, koeken en bloem tot een kruimelig mengsel.
Verdeel het kruimmengsel over de bodem van de springvorm (ø 24 cm) en druk met de bolle kant van een lepel glad.
Bak de kruimelbodem in de voorverwarmde oven in 15 min. gaar.
Laat de bodem uit de oven afkoelen tot kamertemperatuur.
Scheep het ijs op de bodem en strijk het glad.
Laat de ijstaart in de diepvries in 1 uur weer stevig worden.
Rooster in een droge koekenpan het amandelschaafsel goudbruin en schud op een bord.
Leg voor het serveren de aardbeien op het snijvlak op de ijstaart en bestrooi met het amandelschaafsel.

Bereidingstijd: 95 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 415
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 46 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 23 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Abrikozenijs met gefrituurde sinaasappelschil.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 6-8
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltkamp,
Receptenboek

Ingrediënten

225 g abrikozen,
gedroogde
1 citroen, reepjes schil
van
2 eieren
2 el likeur, sinaasappel-
(Cointreau of Grand
Marnier)
- olie, frituur
3 dl room, slag-, stijf-
geklopte
3 el sap, sinaasappel-
2 sinaasappels
50 g suiker, tafel-, fijne
1 zk suiker, vanille-

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 een dag van tevoren de abrikozen in een pan en overgiet ze met water tot de vruchten net onder staan.

Laat de abrikozen afgedekt 1 nacht weken.

Breng de abrikozen met het weekvocht en de citroenschil aan de kook en laat ze met het deksel op de pan onder af en toe roeren 20-30 min. zachtjes koken.

Kook ze zonder deksel verder tot alle vocht is verdampt.

Verwijder de citroenschil.

Pureer de abrikozen met het sinaasappelsap in een keukenmachine grof en laat dit afkoelen.

Klop de eieren met de tafelsuiker in een kom tot een dik, romig mengsel.

Zet de kom op een pan warm water (au bain-marie) en verwarm het eimengsel op zacht vuur al roerend ± 10 min. tot een dikke crème ontstaat (laat niet koken).

Klop het mengsel van het vuur af koud.

Spatel de slagroom, de vanillesuiker, de abrikozenpuree en de sinaasappellikeur door het eimengsel en draai het in de ijsmachine in 30 min. tot ijs of laat het in het ijslaatje in ± 6 uur bevriezen.

Schep in dat geval het ijs enkele keren door.

Gefrituurde sinaasappelschil.

Pel met een dunschiller de schil van de sinaasappels en snijd de schil in brede reepjes. Verhit frituurolie tot ± 170°C.

Frituur de sinaasappelschillen in de hete olie in ½-1 min. knapperig.

Serveren.

Neem het ijs ± 15 min. voor het serveren uit de diepvriezer en verdeel het over dessertglazen. Garneer ze met de gefrituurde sinaasappelschil.

Affogato I.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Lidl

Ingrediënten

1 el cacaopoeder
4 kp espresso, dubbele
4 bol ijs, vanille

Bereidingstijd: 10 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.

Schep de bollen vanille-ijs in koffieglazen, -
kopjes of -kommetjes.
Schenk er de espresso over.
Bestrooi ze met cacao door een zeefje.

Tip:

Ook lekker met slagroom.
Dan de cacao over de slagroom strooien.

Affogato II.



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

Ingrediënten

4 bol ijs, vanilleschep-
4 kp espresso (of sterke
koffie)
- evt. slagroom

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 76
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 9 g
w/v suikers: 8 g
Natrium: - mg
Vet: 4 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 4 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0,1 g

Bereiding.

Schep het ijs in 4 (koffie)kopjes of -glazen.
Schenk de warme espresso over het ijs.
Serveer (evt. met een toef slagroom) meteen.

Ananas-ijs.



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

Ingrediënten

600 g ananas, verse
1 eiwit
½ el sap, citroen-
300 ml stroop, suiker-

Bereidingstijd: 40-50
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.

Schil de ananas en verwijder de harde kern en de ogen.
Pureer de ananas samen met de suikerstroop en het citroensap.
Klop het eiwit bijna stijf en roer het ananasmengsel er doorheen.
Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom.
Bereidingstijd: ca. 40-50 min.

Ananas-meringue met kardemon-yoghurtijs.



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

Ingrediënten

½ ananas, verse,
geschild
1 mp bakpoeder
2 eiwitten, verse
1½ tl kardemompoeder
½ limoen, sap van
50 g suiker, poeder-
500 ml yoghurtijs

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Vriestijd: 2 uur
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 600
Eiwit: 4 g
Koolhydraten: 44 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 4 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 3 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 0,9 g

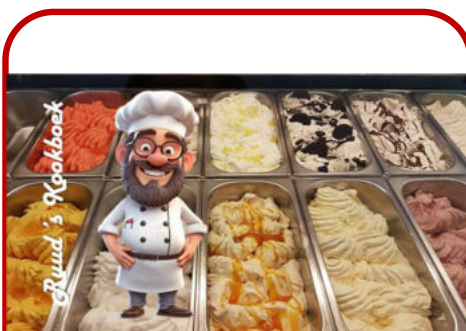
Voorbereiding.

Snijd de ananas in 5 schijven.
Snijd 1 van de schijven in kleine stukjes en
maal in de blender met het limoensap en de
kardemompoeder helemaal fijn.
Breng dit mengsel aan de kook en laat op een
lage stand 5 min. inkoken.
Laat dit afkoelen en laat het yoghurtijs in de
koelkast iets zachter worden.
Roer het afgekoelde ananasmengsel door het
ijs en zet minimaal 2 uur terug in de diepvries.

Bereiding.

Klop de eiwitten in een brandschone kom met
het bakpoeder en de suiker tot stijve,
glanzende pieken.
Verwarm de ovengrill voor.
Leg de overige ananas- schijven op een
bakplaat en lepel of spuit er een toef
eiwitschuim op.
Schuif onder de grill en laat het eiwit in een
paar min. iets verkleuren (let op, het kan snel
verbranden!!).
Leg de ananas-meringue op bordjes en serveer
met een bolletje van het ijs.

Apfelstrudel met kaneelijs.



Menugang: Gebak,
nagerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

1 appelstrudel, diepvries
1 bk kaneelijs
- evt. 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

Bereiding.

Zet het ijs, een halfuur voor gebruik, in de koelkast (het is dan makkelijker te scheppen). Bak de strudel volgens de gebruiksaanwijzing. Leg een schijf hete strudel op een dessertbord en leg er een schep of bolletje ijs op en voor de liefhebbers, slagroom.

Tip:

Zet een bakje heet water neer en spoel hierin de lepel of ijsbolletjestang steeds af voor een mooi resultaat.

15

Appel-laagjestaart met appel-kaneelbrokken en speculoos-swirls.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

150 g appel-kaneel
chocoladebrokken
4 appels, in plakjes
20 g boter
2 l ijs, vanille-
1 tl kaneel
200 g speculaas
100 g speculoospasta

1 cakevorm

Bereiding.

Haal het ijs 15 min. van tevoren uit de vriezer. Verhit de boter in een koekenpan en bak de appels samen met het kaneel 5 min. Bekleed een cakevorm met bakpapier. Laat het papier royaal uitsteken over de randen, zodat u de taart makkelijk uit de vorm kunt krijgen. Verdeel een laagje ijs over de bodem van de cakevorm. Verdeel vervolgens $\frac{1}{4}$ van de appels, $\frac{1}{4}$ van de speculoospasta, $\frac{1}{4}$ van de speculaas, $\frac{1}{4}$ van de appelkaneel-chocoladebrokken en tot slot weer een laag ijs. Herhaal deze stappen nog 3 keer. Zet de ijstaart minimaal 3 uur in de vriezer. Snijd de ijstaart in plakken en serveer aan uw gasten.

Tip:

Serveert de ijstaart eens met schenkstroop.

16

Vorb. tijd: - min.
Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 3 uur
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

Appelsorbetijs met amandelroom.



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

Ingrediënten

50 g amandelspijs
(Baukje)
2 appels (Granny Smith)
2 el Calvados (slijter)
1 citroen
1 tl kruiden, koek-
125 ml room, slag-
1 dl sap, appel-
150 g suiker, poeder-

Vorbereidingstijd: 25 min.
Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 4 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 375
Eiwit: 2 g
Koolhydraten: 57 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 14 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Vorbereiding (2 dagen voor gebruik).

Poets de citroen schoon.
Snijd er een dunne reep schil af.
Pers de citroen uit.
Was de appels, snijd ze in vieren en verwijder het klokhuis.
Bedruppel de parten appel met het citroensap.
Breng in een pan het appelsap met 1½ dl water aan de kook.
Los de poedersuiker erin op.
Voeg de appels, het citroensap en de citroenschil toe en laat de appels ca. 7 min. zachtjes koken.
Verwijder de citroenschil.
Laat de appels afkoelen in het kookvocht en bewaar ze 1 nacht in de koelkast.
Pureer de appels met het kookvocht en de Calvados in een keukenmachine.
Scheep de appelpuree in een (metalen) vorm of diepvriesdoos.
Laat de appelpuree in de diepvriezer in ca. 4 uur bevriezen (klop tussendoor 4 x met vork door.
(Het ijs mag ook volgens de gebruiksaanwijzing in een ijsmachine worden bereid.)

Bereiding.

Kruimel de amandelspijs fijn.
Klop de slagroom en de spijskrumels met een mixer stijf.
Scheep er een ½ tl koekkruiden door.
Neem het ijs uit de diepvries en laat het iets zacht worden.
Scheep met een ijsbolletjeslepel 8 bolletjes ijs.
Verdeel de bolletjes ijs over 4 (diepe) bordjes.
Scheep de amandelroom eraast.
Bestrooi het geheel met een snufje koekkruiden.

Tip:

Serveer het gerecht eens met appel-kaneelwafeltjes.

Avocado-ijs II.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kook-
schrift

Ingrediënten

3 avocado's, rijpe,
gehalveerd, ontpit
1-3 citroenen, het sap
van (òf van 2 limoenen)
½ l room, koffie-
100 g suiker

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.

Schep het vruchtvlees uit de avocadoschillen.
Maak van het vruchtvlees samen met de suiker
en het sap van de citroenen of limoenen een
gladde puree.
Roer de room door de puree.
Schenk de puree in de ijsmachine.
Laat de puree bevriezen.

Tip:

Serveer het ijs in de lege bevroren
avocadoschillen.

Avocado-ijs met nootjes.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Vegetarisch basis-
kookboek

Ingrediënten

2 avocado's, overrijpe
2 citroenen
3 el honing, klaver-
50 g nootjes, cashew-

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.

Pers de citroenen uit en zeef het sap.
Snijd de avocado's doormidden, verwijder de grote pit en lepel het vruchtvlees uit de schil. Pureer het vruchtvlees en besprenkel het direct met al het citroensap tegen bruin verkleuren. Roer nu de honing door de avocadopuree. Doe het mengsel in een bakje of in het laatje van het vriesvak waaruit de tussenschotjes zijn verwijderd. Zet het ijs in het vriesvak van de koelkast of in de diepvriezer. Haal het ijsmengsel er na 2 uur uit en sla het nog eens door met de handmixer. Zet het daarna weer terug en herhaal de handeling eventueel nog een keer voordat het ijs wordt gebruikt. Dien het op in bolletjes, versierd met de gehakte nootjes.

Banaan-karnemelkijs.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Carola's

Ingrediënten

1 banaan, rijpe, grote
2 eieren
3 el honing
1 l melk, karne-
1 tl vanillemerg uit
vanillestokjes

Voor de versiering:

4-8 pl banaan
besprenkeld met
citroensap

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.

Klop de eieren met de honing en het vanillemerg met een ijskoude handmixer. Giet de karnemelk in een kom en klop het eimengsel erdoor.

Prak de banaan zeer fijn of nog beter: pureer hem met behulp van een elektrische mengbeker en roer de bananenpuree door het karnemelkmengsel.

Giet het in een bakje of kom en zet het in het vriesvak van de koelkast of in de diepvriezer. Maak de kom, de handmixer en de gardes schoon en zet ze erbij.

Neem het ijs na 1 uur uit de diepvriezer of uit de koelkast en sla het nog eens door met de handmixer.

Zet het ijs weer voor 1 uur weg en herhaal de handeling nog éénmaal.

Serveer het banaan-karnemelkijs versierd met de genoemde garnering of verzin zelf een versiering.

Bananenshake.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Carola's

Ingrediënten

3 bananen, rijpe
1 el citroensap
2 el honing
1 l ijs, room-, vanille
1½ dl melk
- munt, verse

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.

Laat het ijs een beetje zacht worden.
Pel de bananen.
Pureer de bananen met het citroensap in de keukenmachine òf blender.
Voeg het ijs, honing en melk toe aan de bananenpuree.
Pureer het geheel tot een shake.
Schenk de bananenshake in hoge glazen.
Garneer de glazen met een takje munt.

Tip:

Bij deze shake kan eindeloos worden gevarieerd met fruit en smaken ijs.

Basisrecept - kiwi ijs met suikerstroop.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Philips

Ingrediënten

1 el citroensap
1 eiwit
500 g kiwi's, verse,
geschilde
30 cl suikerstroop

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.

Pureer de kiwi's samen met het citroensap en de suikerstroop.

Klop het eiwit bijna stijf en roer het kiwimengsel er doorheen.

Zorg ervoor dat het geheel goed gemengd is.

Maak het kiwi-is de ijsmachine of schep het mengsel in een diepvriesdoos of ander stevig schaaltje.

Zet het ongeveer 3 uur in de vriezer.

Roer ieder half uur een keer door met een vork of een mixer om grove ijskristallen te voorkomen.

Blauwe bessen ijs.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Odin.nl

Ingrediënten

375 g bessen, blauwe
100 ml crème fraîche
75 g honing
400 ml yoghurt

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.

Houd een handje bessen apart voor garnering.
Pureer de bessen met de staafmixer of in een blender.

Voeg de yoghurt, de crème fraîche en de honing toe en mix nog even door.

Maak er bessen-yoghurtijs van in de ijsmachine of schep het mengsel in een diepvriesdoos of ander stevig schaaltje.

Zet het ongeveer 3 uur in de vriezer.

Roer ieder half uur een keer door met een vork of een mixer om grove ijskristallen te voorkomen.

Tip:

Je kunt er ook nog wat geraspte kokos aan toevoegen of serveren met een lepeltje siroop of diksap erover.

Bombe Alaska met ijs en frambozen.



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

Ingrediënten

1½ cakestol
4 eiwitten
125 g frambozen
1½ l ijs, naar keuze
250 g suiker
75 ml water
1 snf zout

- brander
- folie, plastic
- kom (1½ l)
- mixer, elektrische

Bereidingstijd: 45 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 2 uur
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.

Haal het ijs uit de vriezer, zodat het wat zachter kan worden.

Gebruik verschillende soorten ijs, om een mooie gekleurde binnenkant te creëren.

Snijd de cakestol in dunne plakken.

Bekleed de kom met ruim overhangend plasticfolie, bekleed vervolgens de bodem en de rand van de kom met 2/3 van de plakjes cake.

Houd 1/3 van de bombe over om later mee af te sluiten.

Verdeel een laag ijs over de cake en druk stevig aan.

Verdeel vervolgens een nieuwe laag ijs en de helft van de frambozen over de kom en sluit af met nog een laag ijs en de rest van de frambozen.

Dek het ijs af met de overgehouden plakjes cake.

Sla de overhangende plasticfolie terug om de bombe mee af te sluiten.

Zet de bombe min. 2 uur in de vriezer tot gebruik.

Bereid de meringue vlak voor het serveren van de taart.

Kook 200 g suiker met 75 ml water, laat de suiker oplossen zonder het pannetje te bewegen.

Pas op: de siroop wordt erg heet.

Klop de eiwitten met een snufje zout stijf, voeg al kloppende de overgebleven suiker toe.

Blijf doorkloppen totdat er stijve pieken in het eiwit ontstaan.

Voeg nu al kloppende de hete suikersiroop in een dun straaltje aan het eiwitschuim toe.

Blijf net zolang doorkloppen totdat het eiwit

lauwwarm is en glanzende zachte pieken heeft.

U heeft wellicht wat extra helpende handen nodig.

Haal de bombe uit de vriezer en keer om op een schaal.

Verwijder de plasticfolie.

Verdeel het eiwitschuim met een spatel over de cakelaag.

Maak het eiwit af met een brander.

Heeft u geen brander? Zet de bombe dan heel kort onder de hoogste stand van de grill in de oven.

Serveer de bombe Alaska direct.

Garneer met frambozen.

Broodje ijs met mango.



**Menugang: Tussen-
doortje**
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

4 broodjes, melk-
4 bol ijs,
aardbeienschep-
4 bol ijs, vanille-
passievruchtroom-
½ mango, rijpe
- suiker, poeder
(- evt. ijswaaiers,
gesuikerde)

Bereiding.

Warm de broodjes op in de oven.
Snijd de broodjes horizontaal open maar niet
helemaal door.
Schil de mango en snijd het vruchtvlees van de
pit in schijfjes.
Verdeel de mango over de broodjes.
Scheep de bolletjes ijs in de broodjes.
Steek eventueel de ijswaaiers in het ijs.
Bestrooi de broodjes met poedersuiker en leg
elk broodje in een servet.

25

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 289
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 46 g
w/v suikers: 31 g
Natrium: - mg
Vet: 9 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 6 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 0,5 g

Cappuccino-ijs met amaretti.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: MenuOpMaat.nl

Ingrediënten

- amaretti
1 rp chocolade, melk-
2 eieren, grote
1½ tl kaneel
3 atl koffie, oplos-
2 dl melk, volle
⅛ l room, slag-
400 ml slagroom,
ongeklopte
165 g suiker, basterd-,
witte
- suiker, poeder-, naar
smaak
1-2 el water, heet

Bereiding.

Breek de eieren in een beslagkom en klop ze met een elektrische mixer gedurende 2 min. Voeg vervolgens de suiker toe en ga door met kloppen (het mengsel wordt steeds dikker, romiger en luchtiger).

Na een minuut of 5 is alle suiker opgelost. Maak dan in een klein kommetje een mengseltje van het water, de kaneel en de oploskoffie.

Klop dit mengseltje door de geklopte eieren. Schenk daarna de slagroom erbij, terwijl je gewoon doorklopt op een lagere stand van de mixer.

Roer op het laatst de melk door de compositie. Schenk het ijsmengsel in een kan, zet de ijsmachine aan en vul de machine met het mengsel.

Na 15-20 min. is het ijs hard genoeg en kun je het overdoen in een diepvriesdoos en verder invriezen.

Roer het ijs na het eerste uur nog één keertje door met een lepel.

Klop de slagroom stijf met wat poedersuiker. Rasp met een kaasschaaf een beetje van de chocolade.

Bewaar de slagroom en chocoladerasp tot gebruik in de koelkast.

Schep 2 cappuccinokopjes bijna vol met ijs.

Leg er een mooie kop slagroom bovenop.

Bestrooi de room met de geraspte chocolade.

Leg wat amaretti op de schoteltjes onder de kopjes.

Tips:

Ben je bang voor een salmonellabesmetting, koop dan in de supermarkt gepasteuriseerde eieren. Met name in grote, goed gesorteerde supermarkten zijn die vaak te krijgen.

Het ijs wordt nog iets smaakvoller als je je ijscompositie, nadat hij klaar is, eerst een nachtje in de koelkast laat staan. De smaken trekken dan lekker door. Noodzakelijk is dit echter niet.

Als je het ijs lang van tevoren maakt (bijv. een dag van tevoren), zet het dan tijdens het hoofdgerecht in de koelkast om wat zachter te worden. Dat is makkelijk scheppen en het ijs is lekkerder als het niet te koud is.

Als je niet al te veel tijd hebt om dit menu klaar te maken, kun je ook cappuccino-ijs of een goed kwaliteit mokka-ijs kopen bij een Italiaanse ijssalon.

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



Cassata.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: 6
Sterren: **
Bron: -

Ingrediënten

300 g ijs, amandel- en
caramel-
400 g ijs, kersen-
300 g ijs, vanille-
55 g kersen, zure (of
morellen), ontpit en
fijngesneden
- kersen, zure kersen
(ter decoratie)
3 ml (2 el)
koekkrumels, harde
30 ml (2 el) Maraschino
(Italiaanse
kersenlikeur)
- room, slag-, geklopte

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.

In dit luxe dessert worden ingemaakte zure kersen (of morellen) verwerkt. Deze gekonfijte kersen blijven echter sappig en hebben een natuurlijke donkerrode kleur. Ze ruiken naar bittere amandelen.

Zet een cakevorm of puddingvorm 1 uur lang in de vriezer.

Druk het kersenijs met een spatel tegen de wand van de vorm, strijk vervolgens de Maraschino over het ijs.

Zet ca. 30 min. in de vriezer.

Druk het amandel- en caramelijs tegen het kersenijs aan en strooi er de koekkrumels overheen.

Zet wederom 30 min. in de vriezer.

Meng tot slot het vanille-ijs met de kersen en druk dit tegen het amandel- en caramelijs aan.

De vorm moet nu helemaal gevuld zijn.

Zet de vorm nog 1 uur in de vriezer.

Hang de vorm heel even in een kom heet water en keer hem om op een bevroren of koude schaal.

Versier het ijs met rozetten van gespoten slagroom en met zure kersen of morellen.

Dien het ijs opdienen in plakken.

Tips:

Serveer het ijs eens met wafelbiscuits en verse kersen.

Vervang het vanille-ijs eens door chocolade- of koffie-ijs.

Gebruik gewone ingemaakte kersen, als er geen zure kersen of morellen verkrijgbaar zijn.

Chocolade-ijs met geroosterde noten.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: MenuOpMaat.nl

Ingrediënten

8 atl cacaopoeder
2 eieren, grote
2 dl melk, volle
150 g noten, gemengde,
ongebrande (bijv.
amandelen en
hazelnoten (beide
zonder vlies),
pecannoten, walnoten
en pinda's)
400 ml slagroom,
ongeklopte
165 g suiker, basterd-,
witte
2-3 el water, heet
- zout, snufje

Bereiding.

Hak de noten grof en rooster ze in een droge koekenpan goudbruin.
Laat de noten afkoelen.
Los het cacaopoeder en het zout op in een paar eetlepels heet water.
Breek de eieren in een beslagkom en klop ze met een elektrische mixer gedurende 2 min.
Voeg vervolgens de suiker toe en ga door met kloppen.
Het mengsel wordt steeds dikker, romiger en luchtiger.
Na een minuut of 5 is alle suiker opgelost.
Voeg het cacaomengsel toe en klop nog even goed door.
Daarna kun je de slagroom erbij gaan schenken, terwijl je gewoon doorklopt, zij het op een lagere stand van de mixer.
Op het laatst roer je de melk door je compositie.
Schenk het ijsmengsel in een kan, zet de ijsmachine aan en vul de machine met het mengsel.
Voeg na ±15 min., wanneer het ijs al vrij stevig is, de noten door de vulopening van de ijsmachine toe.
Zet de machine daartoe niet uit.
Het kan zijn, dat je hem dan niet meer opgestart krijgt!
Na nog een paar minuten draaien is het ijs hard genoeg en kun je het overdoen in een diepvriesdoos en verder invriezen.
Roer het ijs na het eerste uur nog één keertje door met een lepel.

Tip:

In dit recept wordt gewerkt met rauwe eieren. Het is dus belangrijk, dat je de eieren koopt op een betrouwbaar adres.
Als je toch bang bent voor een salmonella-besmetting, koop dan gepasteuriseerde eieren. Die zijn soms verkrijgbaar in goed gesorteerde supermarkten.

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

Cranberry-mangofloat.



Menugang: Drank,
nagerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: AllerHande 2022-4

Ingrediënten

8 bol ijs, sorbet-, mango
7½ g munt, verse
1 l Ocean Spray
Cranberry Classic
1½ l water, mineraal-,
bruisend

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 100
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 24 g
w/v suikers: 24 g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Bereiding.

Een heerlijk fris drankje van Ocean Spray met een bolletje mangosorbetijs. Net zo feestelijk als verleidelijk.

Snijd de munt fijn.

Schep een bolletje mangosorbetijs in elk cocktailglas.

Vul de glazen tot halverwege met bruisend water.

Vul de glazen aan met Cranberry Classic. Garneer ze met de muntblaadjes en een rietje.

Tip:

Voeg voor een extra feestelijke float met een bite wat granaatappelpitjes toe.

Frambozen-kwarkijs.



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

Ingrediënten

500 g frambozen
2 el honing
250 g kwark

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.

Pureer de frambozen tot u ¼ liter hebt.
Roer de honing door de frambozenpuree.
Roer de kwark door de frambozenpuree.
Vries de frambozenpuree op de gebruikelijke manier in.
Sla het ijs tussentijds nog eens door.

Tips:

Zet de ijscoupes of ijsschaaltjes in de koelkast, zodat het ijs wat minder gauw smelt, wanneer het wordt opgediend.

Frambozencoupe I.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kook-
schrift

Ingrediënten

½ citroen, sap van
500 g frambozen
100 g suiker
1 dl 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.

Verwarm het water en de suiker en roer tot de suiker is opgelost.

Laat de suikersiroop afkoelen.

Was de frambozen.

Pureer, op enkele na voor de garnering, de frambozen.

Meng de frambozenpuree met de suikersiroop en het citroensap.

Laat het mengsel in de ijsmachine in 15-20 min. bevriezen.

Doe 2-3 bolletjes ijs in een schaal of een ijscoupe.

Garneer het ijs met de achtergehouden frambozen en eventueel een takje citroenmelisse.

Fruitijsjes met prosecco.



Menugang: Nagerecht,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

100 g fruit, rood (vers
of diepvries)
1 el munt, fijngehakt
200 ml prosecco
200 ml sinaasappelsap
100 g suiker, poeder-

- ijslollyvormpjes /
bekertjes

Bereidingstijd: 15 min.
Vriestijd: 6 uur
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 386
Energie kcal: 92
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 18 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.

Meng de munt met het rood fruit.
Verdeel het fruit over de ijslollyvormpjes.
Meng de prosecco met het sinaasappelsap en
het poedersuiker.
Schenk de sinaasappelprosecco over het fruit.
Steek de stokjes in de vormpjes.
Zet de ijsjes minimaal 6 uur in de diepvries om
te bevriezen.

Gebakken banaan met ijs.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kook-
schrift

Ingrediënten

4 bananen, rijpe
- boter
1 gls Grand Marnier
- ijs, bananen-
- sinaasappel

Bereiding.

Pers de sinaasappel uit.
Schil de bananen.
Snijd de bananen in de lengte doormidden.
Bak de bananen op een matig vuur in weinig
boter in ca. 1 min. lichtbruin.
Voeg de sinaasappelsap toe aan de bananen.
Voeg de Grand Marnier toe aan de bananen.
Laat de bananen nog 1 min. op een laag vuur
staan.
Scheep de bananen op 4 bordjes.
Verdeel het resterende vocht over de bananen.
Plaats een bolletje bananenijs in de ronding van
de bananen.

34

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

Gemberijs.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 3-4
Sterren: ***
Bron: HetDieetAdvies.nl

Ingrediënten

2 el amandelen,
geschaafde-
6 cm gember, verse
150 ml melk, kokos- (uit
blik)
200 ml room, slag-
1 sinaasappel
80 g suiker,
kokosbloesem-
150 ml yoghurt, Griekse
- evt. stukjes fruit

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.

Rasp de sinaasappel.
Snijd de gember in dunne plakjes.
Breng in een kleine pan de kokosmelk met de
geraspte sinaasappel en de schijfjes gember
aan de kook.
Laat 10 min. zachtjes koken.
Na die 10 min. zeef je alles boven een
kommetje.
Druk zoveel mogelijk het vocht uit de
gemberstukjes.
Roer daarna de kokosbloesemuiker door de
gemberkokossinaasappel-melk.
Klop de slagroom stijf.
Klop kort de yoghurt door de slagroom.
Klop kort het gemberkokossinaasappelsuiker-
mengsel erdoor.
Schenk alles in een diepvriesbak en zet het in
de vriezer.
Maak na ca. 2 uur met een staafmixer het
halfbevroren ijs weer romig.
Zet de bak weer in de vriezer.
Na minimaal 4 à 5 uur is het ijs eetbaar.
Rooster de amandelen kort.
Schep het gemberijs in bakjes en serveer met
de amandelen.
Doe er evt. nog wat stukjes fruit bij.

Granita di fragole - aardbeienwaterijs.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Casa.Blog

Ingrediënten

250 g aardbeien
4 tl citroensap
80 g suiker
60 g suiker, druiven-
1 dl 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.

Kook het water met de suiker, druivensuiker en citroensap 4 minuten.
Laat de siroop afkoelen.
Verwijder de kroontjes van de aardbeien.
Pureer de aardbeien.
Vermeng de siroop met de vruchtenpuree.
Doe het ijsmengsel in een metalen schaal.
Zet de schaal in de vriezer.
Schraap na 20 minuten de ijskristallen van de wand.
Schep de ijskristallen naar het midden.
Herhaal dit elke 20 minuten.
Na 2-3 uur is het ijs bevroren.

Granita di zitrone - citroenwaterijs.



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

Ingrediënten

3 citroenen
1 citroenschil, geraspte
160 g suiker
120 g suiker, druive-
2 dl water

Bereiding.

Kook het water met de suiker en de druivesuiker 3 min.
Voeg het citroensap en de citroenschil toe en laat het 1 min. koken.
Giet het door een zeef en laat het afkoelen.
Doe het ijsmengsel in een metalen schaal en zet die in de vriezer.
Schraap na 20 min. de ijskristallen van de wanden en schep ze naar het midden.
Herhaal dit elke 20 min.
Na 2½-3 uur is het ijs bevroren.
U kunt het ijsmengsel ook in een ijsmachine bevriezen.

37

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

Granité.



Menugang: Drank, nagerecht
Keuken: Franse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: 24Kitchen, Bianca Jansen, Carta

Ingrediënten

1 citroen
225 ml sap, citroen-
450 ml water
115 g suiker
450 ml water

Bereidingstijd: 10 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.

Breng het citroensap, het water, de suiker en de rasp van de citroen aan de kook. Laat het afkoelen in een schaal en zet deze minimaal 6 uur in de vriezer. Roer af en toe door zodat er ijsschilfers ontstaan. Verdeel de granité over 4 glazen en serveer ze direct.

IJs uit de hemel.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Iraneese
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Johan Drenth

Ingrediënten

- kaneel
1 gls meel, maïs-
3 gls melk
2½ gls suiker
3 gls water
1 tl water, rozen-
(Turkse winkel)

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 het maïsmeel, de suiker, de melk en het water in een grote pan.
Zet het vuur middelhoog en roer alles tot een mooi beslag.
Zet het vuur vervolgens wat lager en roer tot het geheel zo dik wordt als yoghurt.
Doe er dan het rozenwater bij en roer het geheel nog 1 minuut goed door.
Doe het mengsel in dessertglazen en strooi er wat kaneel over.
Zet de glazen 2-3 uur in de koelkast om het toetje te laten opstijven.

IJshartjes.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 5
Sterren: ***
ron: AllerHande 2005-11

Ingrediënten

400 g cake, groot-moeders-
100 g frambozen, verse
1 l ijs, sorbet-, bosvruchten

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 415
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 58 g
w/v suikers: - g
Natrium: 290 mg
Vet: 18 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 14 g
Vezels: 1 g
Groente: -g
Zout: - g

Bereiding.

Neem het sorbetijs uit de vriezer.
Laat het ijs 5 min. staan, zodat het wat zachter wordt.

Snijd 5 dikke plakken van 2 cm. van de cake en steek uit elke plak met een uitsteekvorm een hartje.

Bedek de cake in de hartvorm met sorbetijs en neem de vorm er voorzichtig af.

Maak zo nog 4 ijshartjes.

Bewaar de ijshartjes tot gebruik in de vriezer.

Neem, voor gebruik, de ijsharten uit de diepvries, garneer ze met frambozen en serveer direct.

IJslollies van vruchtensap.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Stuks: -
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kook-
schrift

Ingrediënten

- vruchtensap
- 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.

Als u nog nooit zelf ijs hebt gemaakt, begin dan met ijslolly's, dat is heel gemakkelijk.

Leng het vruchtensap eventueel aan met wat water; proef het daarna.

Vul hier ijslollyvormpjes mee en zet deze tenminste 3 uur in het vriesvak van de koelkast of in de diepvriezer.

IJsthee.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Anne-Marie
Mineur

Ingrediënten

1 citroen
- ijsblokjes, heel veel
2 theezakjes
1 (thermos)kan, 1½ l
1 kp water, kokend

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.

Maak heel sterke thee van het kokende water en de theezakjes, en laat die een 3-4 min. goed trekken.

Pers de citroen uit, en giet dan de thee en het sap bij de ijsblokjes in de kan.

Vul de kan aan met koud water uit de kraan.

Dit is een heel pure, sobere variant van ijsthee, niet zoet, wel heerlijk verfrissend.

Je kunt natuurlijk ook 1-2 lepels honing door het theeconcentraat roeren, maar het is aan te bevelen om het eerst maar eens zonder te proberen.

Kaneelijs.



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

Ingrediënten

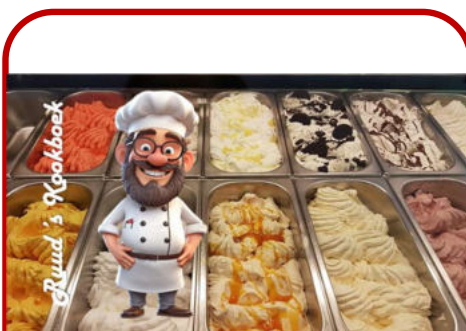
3 el honing
1 el kaneelpoeder
250 ml room, slag-
150 g yoghurt, Griekse
(of volle yoghurt)

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.

Roer in een diepvriesbak de yoghurt met de honing en kaneel goed door elkaar.
Klop de slagroom stijf en spatel de room door de kaneelyoghurt.
Draai het mengsel in een ijsmachine tot ijs of laat het in de vriezer of het vriesvakje van de koelkast in ca. 3-4 uur bevriezen.
Pureer het halfbevoren ijs na 2 uur met de staafmixer tot een romig mengsel.

Kersenijsmousse met suikerstroop.



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

Ingrediënten

½ citroen, sap van
2 eiwitten
550 g kersen, ontpit
2 el marasquin
50 ml slagroom
300 ml suikerstroop

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.

Pureer de ontpitte en gewassen kersen met het citroensap, de suikerstroop en de marasquin. Klop de eiwitten bijna stijf. Roer het kersenmengsel door de geklopte eiwitten en giet er tenslotte de slagroom bij. Zorg ervoor dat alles goed gemengd is. Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom.

Kersensorbet met Kriek Lambic.



Menugang: Na-, tussen-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

280 g kersen (op sap)
3 el Kirsch
3 dl Kriek Lambic
2 el limoensap
1 el suiker

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.

Kook de kersen met vocht 5 min. koken.
Giet de kersen af in de keukenmachine.
Pureer de kersen.
Verwarm de Kirsch.
Los hier de suiker in op.
Roer de limoensap erdoor.
Meng het Kirschmengsel door de kersenspree.
Scheep het mengsel in een diepvriesdoos.
Zet de doos in de vriezer.
Roer het ijs na 1 uur met een vork ijs door.
Laat het ijs in totaal 3 uur in de vriezer.
Verdeel het ijs in bolletjes over 4 glazen.
Schenk hier de Kriek Lambic over.



Kiwi-ijs met suikerstroop.



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

Ingrediënten

1 el citroensap
1 eiwit
500 g kiwi's, verse,
geschild
300 cl stroop, suiker-

Bereidingstijd: 25-30
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.

Pureer de kiwi's samen met het citroensap en de suikerstroop.
Klop het eiwit bijna stijf.
Roer het kiwimengsel er door heen.
Zorg ervoor, dat het geheel goed gemengd is.
Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom.

Kletskoppenijs.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: AllerHande, Carta,
Toffe toetjes

Ingrediënten

250 ml ijs, kaneel-
16 kletskoppen
(koekjes)

- ijsbolletjeslepel

Bereiding.

Laat het ijs uit de diepvries in de koelkast in ongeveer 30 min. een beetje zachter worden. Breek 4 kletskoppen in kleine stukjes. Schep de stukjes koek door het ijs en zet het tot gebruik even terug in de vriezer. Leg op 4 borden in het midden elk 1 kletskop. Zet een bakje heet water neer. Doop de ijsbolletjestang voor het maken van een bolletje steeds in het hete water. Pak het ijs uit de vriezer. Schep op elke kletskop een bolletje ijs. Leg de volgende kletskop erop en druk die een beetje aan. Schep het volgende ijsbolletje erbovenop en dek dit af met de laatste kletskop.

47

Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 2x30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 220
Eiwit: 4 g
Koolhydraten: 26 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 11 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Koffie-ijs met espresso en mokkaboontjes.



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

Ingrediënten

4 kp espresso, hete
4 espressosticks
2 el likeur, koffie-
250 ml melk, volle,
gecondenseerde
4 mokkaboontjes
375 ml room, slag-,
verse

- diepvriesbak (ca. 1 l)
- ijsbolletjestang

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Vriestijd: 10-12 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 570
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 43 g
w/v suikers: 43 g
Natrium: 120 mg
Vet: 40 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 26 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de slagroom, de gecondenseerde melk, de espressopoeder en de likeur in een kom. Klop het mengsel met een handmixer in ca. 5 min. op de hoogste stand stijf. Schep het mengsel in de diepvriesbak. Doe de deksel erop en laat het mengsel in 10-12 uur bevriezen. Schep met de ijsschep een bolletje ijs in een koffiekopje. Schenk in elk kopje een sterke espresso. Serveer de koffie direct met de mokkaboontjes eroverheen.

Tips:

- In plaats van koffielikeur kun je ook amaretto, frangelico of een andere likeur gebruiken die je lekker vindt. Of gebruik iets zonder alcohol, zoals karamelsiroop.
- In de vriezer kun je het ijs 1 maand bewaren.

Komkommerijs met munt.



Menugang: Tussendoortje, nagerecht
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: ***
Bron: Landleven,
Modeste Herwig

Ingrediënten

1 komkommer, geraspt
125 ml limoensap
8 g munt
75 g suiker, kristal-
300 ml water

- ijslollievormpjes

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.

Verwarm in een pan het limoensap, de suiker en het water tot de suiker is opgelost (je kunt naar smaak meer of minder suiker toevoegen).

Laat volledig afkoelen.

Schil de komkommer en halveer in de lengte.

Verwijder het middendeel met de pitjes en rasp de komkommer met een grove rasp.

Snijdt de blaadjes munt in zeer fijne stukjes.

Meng de munt door de geraspte komkommer.

Voeg het afgekoelde limoenmengsel toe aan de komkommer en roer goed door.

Verdeel het ijsmengsel over de ijsvormpjes en plaats goed rechtop in de vriezer.

Tip:

Voor deze hartvormige ijslolly's zijn siliconen vormpjes gebruikt, leg deze wel helemaal plat in de vriezer.

Doe een superdun schijfje komkommer in het midden van het ijsje voor een leuk effect.

Limoen-kokosijs I.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4-6
Sterren: **
Bron: Astrid Veltman,
Johan Drenth

Ingrediënten

3 dl kokosmelk (blik)
4 el limoensap
1 el limoenschil,
geraspte
1 el sinaasappellikeur
100-150 g suiker

Bereiding.

Breng de suiker met 2 dl water aan de kook tot de suiker is opgelost.

Laat het mengsel iets afkoelen en meng het met de kokosmelk, het limoensap, de limoenschil en de sinaasappellikeur.

Draai het mengsel in een ijsmachine in ± 30 min. tot ijs of bevries het in ± 6 uur in het ijslaatje (schep het dan elke 2 uur met een vork door).

50

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

Limoen-kokosijs II.



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

Ingrediënten

3 dl kokosmelk
2 el likeur, sinaasappel-
2 limoenen
1 sinaasappel
120 g suiker

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 285
Eiwit: 2 g
Koolhydraten: 35 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 15 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 10 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Breng 2 dl water aan de kook en los hierin de suiker op.

Laat dit afkoelen.

Boen de limoenen met warm water schoon.

Rasp wat van de schil af en pers de limoenen uit.

Meng 3 tl geraspte limoenschil, 4 el limoensap, de kokosmelk en de likeur door het suikerwater.

Laat dit in de ijsmachine in 30 min. tot ijs draaien of laat het in een lage schaal in de diepvries in 6 uur bevriezen (roer dan het mengsel ieder uur met een vork goed door).

Snijd de sinaasappel in dunne plakken en halveer ze.

Garneer ieder coupe ijs met een halve schijf sinaasappel.

Luchtig koffie-ijs.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: AllerHande 2005-6

Ingrediënten

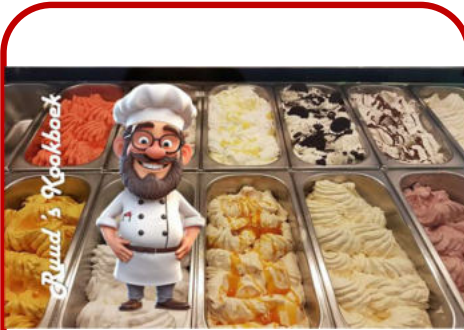
4 eierdooiers (of 2 cp
eigeel, gepasteuriseerd)
12 koekjes, amandel-,
Italiaanse
100 ml koffie, espresso-
, afgekoeld
1 el likeur, koffie-
250 g mascarpone
100 g suiker, basterd-,
donkere

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 3 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 560
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 41 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 39 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Breng in een ruime pan een flinke laag water aan de kook.
Klop in een hittebestendige kom de dooiers met de suiker, espresso en likeur met mixer los. Hang de kom boven het kokende water en blijf het mengsel kloppen tot de massa dik en schuimig wordt.
Neem de kom uit de pan en laat de massa ca. 1 uur afkoelen.
Klop de mascarpone los en schep deze luchtig door het espresso-dooiermengsel.
Scheep het mengsel in koffiekopjes of stevige glazen en zet deze 2 uur afgedekt in de diepvries.
Geef de amandelkoekjes er apart als 'lepeltje' bij.

Mango-munt-limoen-yoghurtijs.



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

Ingrediënten

1 limoen, grote
1 mango, grote, zeer
rijpe
- muntblaadjes,
fijnggehakt
100 g suiker, basterd-
500 ml yoghurt, volle

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.

Pers de limoen uit.
Schil de mango.
Snijd het vruchtvlees van de mango los van de
pit.
Doe het vruchtvlees van de mango in een
keukenmachine.
Voeg de suiker, yoghurt, limoensap en
muntblaadjes toe aan de keukenmachine.
Meng de inhoud van de keukenmachine tot een
gladde massa.
Roer het mangomengsel door een ijsmachine
tot het is bevroren.
Doe het ijs in een diepvriesdoos.
Bewaar het ijs in de vriezer tot het moment van
serveren.

Omelette Siberienne - ijstaart (airfryer).



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ****
Bron: Philips.nl

Ingrediënten

1 cake
150 g eiwit
1 bk ijs, room- met
Amarena kersen
- kersen, Amarena
- likeur, Kirsch
100 g suiker

Benodigd

Lage schaal of bak die
ruim in de Airfryer past

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.

Je leest het goed: een ijstaart bereiden in je airfryer. Door de cake en het eiwit zal het ijs niet gaan smelten als je hem afbakt in je airfryer. Maak indruk op je gasten met dit speciale dessert. Mijn favoriet is roomijs met Amarena kersen, maar varieer gerust.

Neem een ovenschaal die ruim in je airfryer past en bedek deze met plastic folie. Bedek de schaal met plakken cake van ongeveer 1 cm. Zorg dat het ijs op temperatuur is, zodat je het gemakkelijk in de cake kan scheppen. Schep het ijs in de cake en dek af met laagjes cake. Pak in met plastic folie en laat in de diepvries opstijven, liefst 24 uur.

Los de cake en verwijder het plastic. Klop het eiwit stijf totdat het pieken vormt. Bedek de cake met het eiwit, maar zorg ervoor dat hij niet te hoog wordt en wel in de airfryer past. Leg de cake op de grillpan accessoire en bak 10 min. op 180°C.

Los de taart op een mooie schaal en garneer met Amarena kersen.

Tips voor andere combinaties:

Karamelijs met een garnering van karamel fudge en verkruimelde Bastognekoekjes.
Bosvruchtenijs met een garnering van rood fruit.
Vanilleijs met een garnering van advocaat en Licor 43.
Koffieijs met een garnering van chocolade koffieboontjes en een lekkere espresso.

Pindakaas-banaanijis met warme chocoladesaus.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Calvé.nl

Ingrediënten

4 bananen
5 el Calvé Pindakaas
noot
50 g chocolade, pure
2 el pinda's,
ongezouten, grof gehakt
200 ml room, slag-

Bereidingstijd: 15 min.
Vriestijd: 90 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 477
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: 21 g
Natrium: 61,3 mg
Vet: 37 g
w/v onverzadigd: 16 g
w/v verzadigd: - g
Vezels: 4 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Pel en snijd de bananen in plakjes en leg ze in een ruime diepvriesdoos.

Laat de banaanplakjes in ± 1 uur helemaal bevriezen.

Klop 100 ml van de slagroom stijf en zet hem afgedekt in de koelkast. Hak de chocolade in stukjes.

Doe de bevroren banaanplakjes in de kom van de keukenmachine of blender en laat de machine draaien tot dat er een smeug mengsel ontstaat.

Voeg de pindakaas toe en draai het kort (op de pulsestand) tot een mooi ijs.

Doe het pindakaas-banaanijis over in een kom en spatel de stijfgeklopte slagroom erdoor.

Zet het ijs ± 30 min. in de diepvries.

Breng vlak voor het serveren 100 ml slagroom aan de kook, neem de pan van het vuur en roer de gehakte chocolade erdoor.

Blijf roeren tot een gladde saus is ontstaan.

Schep van het ijs bollen in 4 glazen, schenk de warme saus erover en garneer het ijs met de pinda's.

Pistache-ijs.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Porties: 8
Sterren: ***
Bron:
Gezondheidsnet.nl,
WeightWatchers

Ingrediënten

2 eidooiers
250 ml melk, magere
45 g pistachenoten,
gepelde
4 el suiker, kristal-

Bereidingstijd: 35 min.
Vriestijd: 8 uur
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.

Hak de pistachenootjes fijn en houd 1 koffielepel apart.
Meng de eidooiers en suiker en klop ze 'au bain marie' romig.
Voeg al roerend de melk beetje bij beetje toe.
Roer de pistachenootjes erdoor.
Laat het mengsel in de koelkast afkoelen (roer af en toe).
Zet het mengsel ca. 8 uur in de diepvries.
Serveer het ijs met de rest van de pistachenootjes.

Tip:

Als je een ijsmachine hebt, kun je het ijs ook hierin maken. De vriestijd hangt dan af van de ijsmachine.

Pompelmoessorbet.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron:
Gezondheidsnet.nl,
WeightWatchers

Ingrediënten

½ limoen
1 pompelmoes, rode
1 el suiker, witte
80 ml water

Bereiding.

Pel de pompelmoes, verwijder de vliesjes en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Rasp de schil van ¼ limoen en pers de limoen uit.

Laat het water, de suiker en het limoensap koken tot de suiker helemaal is opgelost.

Meng er vervolgens de limoenrasp en de pompelmoesblokjes door.

Zet de sorbet 4-6 uur in de vriezer (roer regelmatig door zodat u een grofkorrelige sorbet krijgt).



Pompelmoes

Vorb. tijd: 20 min.
Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Vriestijd: 4-5 uur
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

Rabarberijs.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Hoeveelheid: 1½ l
Sterren: ***
Bron:
DeVoedzameKeuken.nl

Ingrediënten

2 tl arrowroot
1 tl kalk
½ tl kaneel
750 ml kokosmelk
750 g rabarber, de stelen
1 el vanille-extract
1 snf zout, zee-

Bereiding.

Maak de rabarber schoon en snijd deze in kleine stukjes.

Doe de stukjes met de kalk, het zout en de kaneel in een pan met een dikke bodem en een scheut water.

Breng aan de kook en laat sudderen tot de rabarber uit elkaar valt.

Let er goed op dat het niet vast gaat zitten aan de bodem en aanbrandt, goed roeren en eventueel nog wat water toevoegen.

Doe er vervolgens de kokosmelk en de honing bij.

Let op dat het niet warmer is dan 40°C, want dan gaan de enzymen uit de honing verloren!

Nu kun je een papje maken van de arrowroot met wat van het rabarber-kokosmengsel.

Roer vervolgens dit papje door het mengsel.

Laat het mengsel afkoelen, roer er de vanille-essence door en laat vervolgens in de koelkast door en door koud worden.

Eenmaal goed koud kan je het in je ijsmachine doen en laten draaien volgens de aanwijzingen van de fabrikant.



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

Regenboogijsjes van vers fruit.



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

Ingrediënten

100 g aardbeien
½ banaan
200 g bessen, blauwe
100 g frambozen
2 kiwi's
1 mango

- ijslollyhouder
8 ijsstokjes
- staafmixer

Bereidingstijd: 20 min.
Vriestijd: 6 uur
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.

Schil de mango.
Snijd het vruchtvlees van de pit af.
Snijd het vruchtvlees in blokjes en pureer het fijn met de staafmixer.
Pureer de blauwe bessen in een aparte kom.
Verwijder de kroontjes van de aardbeien.
Pureer de aardbeien samen met de frambozen.
Schil de kiwi's.
Pureer de kiwi's samen met de halve banaan.
Vul de ijslollyhouders met laagjes van de verschillende gepureerde vruchten en steek de ijsstokjes in het midden.
Zet in de vriezer tot het geheel helemaal bevroren is.

Tip:

Wilt u hele strakke laagjes? Laat de vruchtenpuree dan laagje voor laagje aanvriezen.

Sinaasappel-kwarkijsjes met perzik.



Menugang: Nagerecht,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Boodschappen,
DekaMarkt,
Eatertainment.nl

Ingrediënten

225 g frambozen
200 g kwark,
sinaasappel-, volle
250 g perziken
2 el suiker, poeder-

8 ijsvormpjes
- staafmixer

Bereidingstijd: 15 min.
Vriestijd: 5-6 uur
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 256,2
Energie kcal: 61
Eiwit: 2,1 g
Koolhydraten: 8,6 g
w/v suikers: 8,3 g
Natrium: - mg
Vet: 1,5 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0,9 g
Vezels: 1,3 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Halveer de perziken, verwijder de pit en snijd ze in kwarten.

Pureer de perziken glad met de staafmixer

Pureer de frambozen en meng hier de poedersuiker door.

Verdeel de helft van de frambozenpuree, de sinaasappelkwark en de perzikpuree in laagjes in de ijsvormpjes.

Herhaal dit met de andere helft, zodat de vormpjes helemaal gevuld zijn.

Plaats de ijsjes min. 5 uur in de vriezer totdat ze helemaal bevroren zijn.

Tip:

Zijn er geen verse perziken? Vervang ze dan door perziken uit blik.

Sinaasappelijsjes.



Menugang: Tussen-
doortje, nagerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron:
GezondheidsNet.nl

Ingrediënten

60 ml citroensap, vers
500 ml sinaasappelsap,
vers
80 g suiker, riet-
120 ml water

Bereiding.

Verhit het water en de suiker in een steelpan en los al roerend de suiker op.
Haal de pan van het vuur en laat de siroop afkoelen.
Roer daarna de sinaasappelsap en citroensap erdoor.
Proef en voeg indien nodig nog wat (natuurlijke) zoetstof toe.
Verdeel het mengsel over de vormpjes en leg ze voor tenminste 6 uur in de vriezer.

61

Bereidingstijd: 20 min.
Vriestijd: 6 uur
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

Sinaasappelssorbet.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

1 citroenschil
1 laurierblad
½ tl sap, citroen-
250 ml sap, sinaas-
appel-
1 sinaasappelschil
65 g suiker
- zout

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.

Pers de sinaasappels uit in een steelpan en verwarm dit met de suiker, een scheutje citroensap, de sinaasappelschil, de citroenschil en het laurierblad.
Schenk het sinaasappelmengsel door een zeef in een kom.
Laat het mengsel afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine.

Sorbet aux kumquats et Grand Marnier.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Franse
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

500 g kumquats
- likeur, sinaasappel-
(Grand Marnier)
100-150 g suiker,
poeder-

Bereidingstijd: 20 min.
Vriestijd: 6 uur (vriezer)
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.

Snijd de kumquats doormidden en verwijder de pitjes.

Pureer en zeef de vruchten.

Voeg de poedersuiker, 4 el water en 2 el likeur bij de puree voegen.

Roer het geheel goed door elkaar tot de suiker is opgelost.

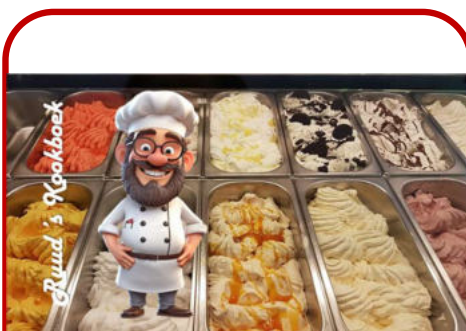
Maak ijs van het mengsel (ijsmachine of diepvriezer).

Doe in elk glas een bol ijs en schenk er een scheutje likeur over.



Kumquats

Speculaasijs.



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

Ingrediënten

2 eieren
¼ l melk, volle
½ l room, slag-
8 speculaasjes,
gebroken
15 g speculaaskruiden
100 g suiker, basterd-,
witte

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.

Klop de eieren stijf.
Voeg de suiker beetje bij beetje toe.
Meng, als de suiker is opgelost, de slagroom en de melk door de eieren.
Voeg de speculaaskruiden toe.
Laat het geheel 30 min. in de koelkast afkoelen en giet het vervolgens in de ijsmachine.
Doe er, als het ijs stijf begint te worden, de speculaas bij.

Tropical watermeloenslush.



Menugang: Tussen-
doortje, tussen-, na-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Kook inspiratie

Ingrediënten

2 limoenen, sap van
100 g melk, kokos-
500 g meloen, water-,
zonder pitjes
(- rum, witte)

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Vriestijd: 4 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 80
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 12 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 2 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 1 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: - g

Voorbereiding.

Snijd de watermeloen in kleine stukjes en zet minimaal 4 uur in een afgesloten bakje in de diepvries.

Zet de kokosmelk in de koelkast.

Bereiding.

Schep de bevroren watermeloen in de blender en voeg de kokosmelk en het limoensap toe. Maal tot het een grof ijsmengsel is en schep direct in 4 glazen.

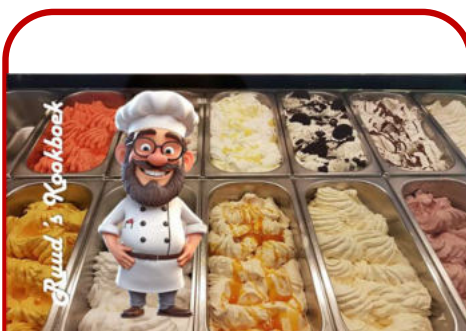
Voeg naar wens een scheutje rum toe en steek een schijfje watermeloen in het glas.

Tip:

Geen blender in je keuken? Je kunt deze slush in een kom ook prima mixen met een staafmixer of elektrische handmixer.

Maal naar wens fijn, of laat het ijsmengsel juist iets grover.

Waterijs van grapefruit.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron:
Lekker eten zonder fratsen

Ingrediënten

50 g suiker, basterd-, witte
3 dl grapefruitsap, rood, vers geperst (ca. 4 grapefruits)
4 munt, toefjes
2 dl sinaasappelsap, vers geperst (ca. 4 perssinaasappels)

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Vriestijd: 60 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 630
Energie kcal: 150
Eiwit: 2 g
Koolhydraten: 35 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 het grapefruitsap, sinaasappelsap en suiker aan de kook.
Kook het mengsel op een laag vuur tot de suiker is opgelost.
Laat het mengsel afkoelen.
Doe het mengsel in een grote diepvriesschaal of -doos.
Laat het mengsel in de vriezer ca. 1 uur bevriezen.
Scheep het mengsel tijdens het bevriezen elke 15 min. met een vork om.
Serveer het ijs in hoge glazen.

Waterijsprosecco.



Menugang: Drank

Keuken: -

Personen: 8

Sterren: ***

Bron: Jumbo

Ingrediënten

1 fl prosecco

8 waterijsjes, fruitmix

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 105

Eiwit: 0 g

Koolhydraten: 11 g

w/v suikers: 11 g

Natrium: - mg

Vet: 0 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 0 g

Vezels: 0 g

Groente: - g

Zout: 0 g

Bereiding.

Schenk de prosecco in 8 wijnglazen.

Zet de fruitmixwaterijsjes in de glazen.

Tip:

Lekker als welkom drankje bij een BBQ.

Wortelwaterijs met mango en bosbessen.



Menugang: Tussen-
doortjes, nagerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: IJs gezond

Ingrediënten

50 g aalbessen
150 g bosbessen
50 g frambozen
1 mango
240 ml water
3 wortels, medium

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

Bereiding.

Was de wortels en snijd ze in stukken.
Doe ze met een klein beetje water in een magnetronbestendige schaal.
Verhit ze een minuut of 3, tot ze zacht zijn.
Giet het water af en laat ze een minuut of 10 afkoelen.
Schil de mango en snijd het vlees van de pit.
Snijd het vlees in stukken.
Doe de mango, de wortelen, de bosbessen, de frambozen en de aalbessen in de blender.
Doe het water erbij.
Blender tot het een glad mengsel is.
Doe het mengsel in ijsvormpjes en leg ze in de vriezer.

Tip:

Ben je een zoetekauw? Voeg dan nog wat suiker of zoetstof toe.

Yoghurtijs met citroen.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

2½ dl citroennectar (of
limoennectar)
3 el crème fraîche
175 g suiker
3 dl yoghurt

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

Bereiding.

Als u een sapcentrifuge heeft, kunt u nectar maken door de helft van de vruchten gepeld en in vieren gesneden, en de andere helft ongepeld en in achten gesneden in het apparaat te doen, zodat u sap krijgt met het aroma van de schil.

Als u geen sapcentrifuge heeft kunt u de vruchten gewoon persen en de fijngeraspte schil van 2 vruchten toevoegen (neem vruchten met een zachte schil).

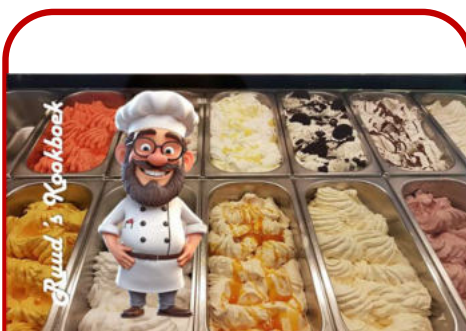
Doe de yoghurt, de crème fraîche en de suiker in een kom en klop het totdat de suiker goed opgelost is.

Voeg de nectar toe, klop het geheel goed door en doe het mengsel in de ijsmachine.

Tip:

U kunt de crème fraîche vervangen door 4 el geklopte, magere kwark (40% vet). De smaak wordt hierdoor iets anders en de sorbet nog 'slanker'.

Yoghurtparfait I.



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

Ingrediënten

1½ dl eidooier
2½ dl room, slag-
125 g suiker
1 dl water
3 dl yoghurt, volle

- ijsblokjes
- water

- fruit, vers
- 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

Bereiding.

Sla de slagroom half stijf en zet hem in de koelkast.

Breng het water en de suiker in steelpannetje al roerend aan de kook en laat het op een hoog vuur 2 min. doorkoken.

Klop intussen de eidooiers met een mixer los en voeg al kloppend beetje voor beetje de kokende suikerstroop toe tot de massa stevig en dik is.

Maak met ijsblokjes en water een ijsbad en laat de massa daarop kloppend afkoelen.

Roer de yoghurt erdoor en spatel er als laatste de half opgeslagen slagroom door.

Stort de parfait in een vorm, dek af met plasticfolie en laat in de diepvries ± 3 uur bevriezen.

Dompel de vorm in koud of lauw water en stort de parfait op een schaal.

Garneer de taart met het verse fruit en de slagroom.

Yoghurtparfait-ijs II.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 10
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

5 eidooiers
- poedersuiker
3 dl slagroom,
stijfgeklopte
300 g suiker
750 g yoghurt, Griekse

1 charlottevorm (15 cm
diep, inhoud 1½ -2 l)

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.

Breng de suiker met 3 dl water aan de kook.
Laat het suikermengsel dan iets afkoelen.
Klop de eidooiers in een kom los.
Roer er deel voor deel het warme
suikermengsel door.
Schenk het mengsel in de pan terug.
Verwarm het langzaam op zacht vuur tot het is
gebonden (let op!!! NIET KOKEN).
Laat het mengsel onder regelmatig roeren
afkoelen.
Roer er dan de yoghurt en de slagroom door.
Schenk het ijsmengsel in de vorm en laat het in
de diepvries 6 uur bevriezen.
Scheep de parfait op een schaal en bestuif hem
voor het serveren met poedersuiker.

71



Charlottevorm

Zabaglione-ijs.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: 6
Sterren: **
Bron: Cuisinio.nl

Ingrediënten

1 tl citroenschil,
geraspte
4 eidooiers
½ tl kaneel, gemalen
(voor het bestuiven)
1 tl kaneel, gemalen
6 el Marsala (= Italiaanse dessert-
/notenwijn)
1¼ tl nootmuskaat,
gemalen
1¼ dl room, slag-
75 g suiker

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.

Klop de eidooiers licht op.
Voeg de suiker, Marsala, citroenschil, 1 tl kaneel en nootmuskaat toe aan de eidooiers. Blijf het mengsel au bain-marie kloppen tot het dik en romig is.
Laat de custard al roerend afkoelen.
Klop de slagroom lobbig.
Spatel de slagroom door de custard.
Schenk de zabaglione in 6 mooie, niet te hoge glazen op voet.
Laat het ijs in de vriezer in 6 uur bevriezen.
Bestuif het ijs bij het serveren heel licht met een vleugje kaneel.

Zelfgemaakt chocolade-ijs met geroosterde noten.



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

Ingrediënten

8 atl cacaopoeder
2 eieren, grote
2 dl melk, volle
150 g noten, gemengde,
ongebrande (bijv.
amandelen en hazel-
noten (beide zonder
vlies), pecannoten,
walnoten en pinda's)
400 ml room, slag-,
ongeklopte
165 g suiker, basterd-,
witte
2-3 el water, heet
1 snf zout

Bereiding.

Hak de noten grof en rooster ze in een droge koekenpan goudbruin.
Laat de noten afkoelen.
Los het cacaopoeder en het zout op in een paar eetlepels heet water.
Breek de eieren in een beslagkom en klop ze met een elektrische mixer gedurende 2 min.
Voeg vervolgens de suiker toe en ga door met kloppen.
Het mengsel wordt steeds dikker, romiger en luchtiger (na een minuut of 5 is alle suiker opgelost).
Voeg het cacaomengsel toe en klop nog even goed.
Schenk daarna de slagroom erbij, terwijl je gewoon doorklopt, maar op een lagere stand van de mixer.
Roer op het laatst de melk door je compositie.
Schenk het ijsmengsel in een kan, zet de ijsmachine aan en vul de machine met het mengsel.
Voeg na ±15 min., wanneer het ijs al vrij stevig is, de noten door de vulopening van de ijsmachine toe (maar zet de machine niet uit; het kan zijn, dat je hem dan niet meer opgestart krijgt!).
Doe het ijs na nog een paar min. draaien (het ijs is hard genoeg) over in een diepvriesdoos en vries het verder in in de ijskast.
Roer het ijs na ca. 1 uur nog één keertje door met een lepel.

Tip:

In dit recept wordt gewerkt met rauwe eieren. Het is dus belangrijk, dat je de eieren koopt op een betrouwbaar adres. Als je toch bang bent voor een salmonellabesmetting, koop dan gepasteuriseerde eieren. Die zijn soms verkrijgbaar in goed gesorteerde supermarkten.

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

Zelfmaakijsjes.



Menugang: Nagerecht,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Ralph Moorman

Ingrediënten

- bessen, blauwe
- framboos
- 1 blk melk, kokos-
- meloen

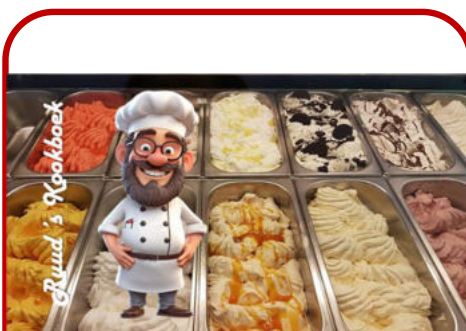
Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Mix alles in de blender en vul er een
ijsmaaksetje mee.
Zet her setje een paar uurtjes in de vriezer
zetten en geniet ervan.
De kokosmelk zorgt voor het vet en maakt dat
de suikers wat trager opgenomen worden.
Je kunt uiteraard variëren met allerlei soorten
fruit.



Zoethoutijs.



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

Ingrediënten

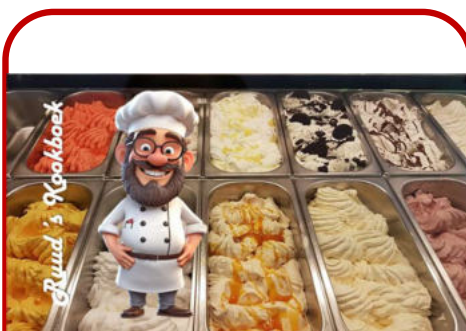
4 eidooiers, geklopt
300 ml melk, volle
600 ml slagroom
- steranijs
100 g suiker, riet-,
bruine
150 g zoethout,
fijngehakt

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 de zoethoutstukjes in een steelpan.
Voeg de room toe aan het zoethout.
Voeg naar smaak steranijs toe aan de room.
Verwarm de room zachtjes tot het zoethout bijna is opgelost
Doe het roommengsel in een keukenmachine.
Voeg de suiker toe aan het roommengsel.
Mix het roommengsel tot een gladde massa.
Doe de eidooiers in een schone steelpan.
Voeg de melk toe aan de eidooiers.
Roer het mengsel op een laag vuur tot het een dikke vla is geworden.
Voeg het melkmengsel toe aan het mengsel in de keukenmachine.
Meng het mengsel opnieuw.
Laat het mengsel volledig afkoelen.
Laat het mengsel een uur afkoelen.
Roer het mengsel door in een ijsmachine tot het bevroren is.
Doe het ij in een diepvriesdoos.
Bewaar de doos in de vriezer tot het moment van serveren.

Aardbeien uit de wok met citroenijs.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Wok & wadjang
recepten

Ingrediënten

500 g aardbeien
50 g boter
4 koekjes, dunne
6 el likeur, aardbeien-
4 tk munt
1 dl room, slag-
3½ el suiker
4 el suiker, poeder-
- suiker, poeder, voor
het bestrooien
4 bl ijs, citroen-

Bereidingstijd: 10-20
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.

Pureer voor de saus 100 g aardbeien met poedersuiker en 2 el likeur met een staafmixer.

Smelt de boter in een wok en bak al omscheppend 400 g aardbeien met 2½ el suiker en 4 el likeur 3 min.

Klop de slagroom met 1 el suiker stijf.

Verdeel de gebakken aardbeien over 4 coupes, schenk er de saus over, leg er een koekje op en leg daarop een bolletje ijs.

Garneer het toetje met een toef slagroom, een takje munt en bestrooi met wat poedersuiker.

Donuts met ijs en roodfruitcompote.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

175 g bessen, blauwe
15 g bloemen,
eetbare
250 g frambozen
105 g granaatappel-
pitjes
6 bol ijs, schep-,
vanille
4 el muisjes,
gestampde
6 el saus, dessert-,
frambozen-
250 g slagroom (1
spuitbus)
6 suikerdonuts

Bereiding.

Doe het fruit in een pan.
Voeg de gestampde muisjes en 4 el water toe.
Verwarm het fruit 5 min. op een laag pitje.
Neem de pan van het vuur en laat de compote 1
uur afkoelen.
Verdeel de donuts over 6 bordjes.
Scheep in het midden van de donuts een lepel
compote.
Scheep met de ijslepel bollen ijs en leg deze op
de compote in het midden van de donuts.
Spuit toeven slagroom op de ijsbollen en
schenk er wat dessertsaus over.
Garneer met de eetbare bloemen.

77

Bereidingstijd: 80 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 394
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 56 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 16 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gebakken banaan met snelle karamelsaus.



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

Ingrediënten

4 bananen
25 g boter, room-
4 bl ijs, karamel-
vanilleroom-
75 g karamels, zachte
150 ml room, slag-
2 el suiker, riet-

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 511
Eiwit: 4 g
Koolhydraten: 66 g
w/v suikers: 56 g
Natrium: - mg
Vet: 25 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 17 g
Vezels: 3 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Bereiding.

Halveer de bananen (met schil!) in de lengte.
Smelt in een koekenpan de boter.
Leg de bananen op het snijvlak in de pan en
bak ze in 3-4 min. bruin.
Neem de bananen uit de pan.
Strooi de suiker in de pan en leg de bananen
weer terug op de suiker.
Laat de suiker smelten en bak nog 1-2 min. tot
deze aan de banaan plakt (karamelliseren).
Leg de bananen met de snijkant naar boven op
4 borden.
Scheep de zachte karamels door het bakvet.
Schenk de slagroom erbij en breng tegen de
kook.
Laat de karamels in de warme room smelten en
roer tot een gladde karamelsaus.
Scheep het ijs op de banaan en schenk er de
karamelsaus over.

Tip:

Ook lekker - Gril de banaan op een nasmeu-
lende barbecue en maak de karamelsaus in een
pannetje.

Gegrilde cake met ananas en ijs.



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

Ingrediënten

4 pl ananas, (verse)
2 pl cake, roomboter-
4 bol ijs, schep-
(sinaasappel/vanille,
ca.900 ml)

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 139
Eiwit: 2 g
Koolhydraten: 21 g
w/v suikers: 16 g
Natrium: - mg
Vet: 5 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 3 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Bereiding.

Halveer de plakken cake.
Gril de cake 10 sec. per kant op de barbecue/grill.
Verdeel de plakken over 4 bordjes.
Gril de plakken ananas ca. 30 sec. per kant op de barbecue/grill.
Leg de plakken ananas op de cake.
Scheep op elk bordje een bol ijs.

Gelato affogato al caffè – ijs met espresso.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

4 kp espresso
4 bl ijs, room- (Antica Gelateria Nevelatte)

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.

Schep 1 bol roomijs in elk koffiekopje.
Schenk daarover de hete espresso tot ongeveer halverwege de bol ijs.
Serveer direct.

Ice cream cookie sandwiches.



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Stuks: 6
Sterren: ****
Bron: Deen 2020-05

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
160 g bloem
120 g boter, zachte
30 g cacaopoeder
1 ei
1 l ijs, room-
- sprinkels
(gebaksdecoratie)
75 g suiker
100 g suiker, basterd,
bruine
1 zk suiker, vanille-
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Meng in een ruime kom de boter met de basterdsuiker, suiker en vanillesuiker tot een romig mengsel.
Voeg vervolgens het ei, de bloem, het bakpoeder, de cacao en een snuf zout toe en meng tot een glad en dun deeg.
Draai 12 balletjes van het deeg en leg deze met genoeg tussenruimte op de bakplaat (de koekjes lopen uit tijdens het bakken).
Bak de koekjes in de oven in circa 12 min. gaar en goudbruin.
Laat ze afkoelen op een rooster.
Scheep met een (ijs)lepel bollen van het ijs en verdeel steeds tussen 2 koekjes.
Garneer de zijanten met gebaksdecoratie en serveer direct.

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 565
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 69 g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: 28 g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: 17 g
Vezels: 3 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Krokant bakje met ijs en aardbeien.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron:
Gezondheidsnet.nl,
PlusOnline

Ingrediënten

150 g aardbeien
2 bol ijs, citroensorbet-
2 kletskoppen

Bereidingstijd: 10-15
min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 90
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 20 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 1 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 1 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm een koekenpan met een anti-aanbakbodem op een half hoog vuur. Voeg een paar druppels water toe. Leg als het water gaat verdampen de kletskoppen in de pan. Laat de koekjes een beetje zacht worden. Neem de buigzame kletskoppen uit de pan en vouw ze als een tulp in 2 kopjes. Laat de kletskoppen in de kopjes afkoelen en weer hard worden. Maak de aardbeien schoon en snijd grote exemplaren in tweeën. Vul het kletskopbakje met een bolletje citroensorbetijs en leg dit op 2 borden. Garneer ze met de aardbeien.

Melkgranita sinaasappeljus & frambozen.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Gratis Fitchefrecepten

Ingrediënten

6 frambozen
2 el granaatappelpitjes
2 el honing, vloeibare
400 ml melk, magere
2 sinaasappels, sap van

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Vriestijd: 4 uur
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 829
Energie kcal: 198
Eiwit: 9 g
Koolhydraten: 40 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: 0 g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Granita is een verfrissend nagerecht of tussendoortje dat bestaat uit grove kristallen bevroren vruchtensap. Hier is melk gebruikt voor extra eiwit in plaats van vruchtensap.

Meng in een kom de melk en honing tot de honing volledig is opgelost.
Schenk het mengsel in een diepvriesbak en laat het zonder deksel in de diepvriezer in 3-4 uur bevriezen.

Roer het mengsel na 2 uur met een vork door, zodat er grove kristallen ontstaan.

Doe dit na een uur nog een keer.

Kook het sinaasappelsap in een pan in tot nog maar een kwart over is en het sap licht stroperig begint te worden.

Laat de sinaasappeljus afkoelen.

Roer de melkgranita vlak voor het serveren nog een laatste keer door met een vork en schep het korrelige ijs in hoge glazen coupes.

Schenk de sinaasappeljus erover en garneer met de granaatappelpitjes en frambozen.

Meringues-coupe.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron:
GezondheidsNet.nl

Ingrediënten

2 dl advocaat
- fruit, vers
4 bol ijs, vanille- of
room-
4 meringues
- room, slag-
- saus, vruchten-, rode
4 wafels, ijs-

Bereiding.

Vul hoge glazen met verkruimelde meringues.
Schenk er advocaat op of neem eierdrink voor de kids (minder alcohol).
Voeg bolletjes vanille – of roomijs toe en vergeet niet rode vruchtensaus toe te voegen.
Garneer met een toef slagroom, ijswafels en fruit.

Tip:

Vervang het ijs eens door yoghurt of kwark.

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

Reuzenkruidnoot-ijssandwich.



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

50 g chocolade, witte
300 g deeg, kruidnoten-
, kant & klaar (koelvers)
150 g ijs, vanille-

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: 12 min.
Wachttijd: 15 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 460
Eiwit: 6 g
Koolhydraten: 59 g
w/v suikers: 37 g
Natrium: - mg
Vet: 22 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 12 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,7 g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 150°C.
Rol het deeg uit tot een dikte van ca. 2 cm.
Snijd het deeg in 8 plakjes van 5 cm.
Draai balletjes van de plakjes, druk ze iets plat
en leg ze op een met bakpapier beklede
bakplaat.
Zorg voor voldoende afstand (2-3 cm) tussen
de koeken, want ze lopen iets uit tijdens het
bakken.
Bak ze ca. 12 min. in het midden van de oven.
Laat ze 15 min. afkoelen.
Haal ondertussen het ijs uit de vriezer.
Hak de chocolade in dunne schilfers met een
scherp mes.
Leg de chocolade en het ijs tot gebruik in de
koelkast.
Scheep met de ijsbolschep een bol vanille-ijs op
de helft van de kruidnotenkoekjes.
Besprenkel ze met de witte-chocolade-schilfers.
Dek ze af met de andere helften en serveer
direct.

Semifreddo ijstaart.



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

Ingrediënten

125 g frambozen
150 g fudge
100 g hazelnoten,
geroosterd
900 ml ijsdessert, luxe,
vanille en bosvruchten
100 g jam, rode
vruchten-
100 g meringues
400 ml room, slag-
3 el siroop, agave-
100 g yoghurt, Griekse

- bakpapier
- handmixer / garde
- springvorm

Bereiding.

Haal het ijs 30 min. van tevoren uit de vriezer.
Klop de slagroom lobbig met de agavesiroop en spatel de Griekse yoghurt erdoor.
Breek de meringue in stukjes en snijd de fudge in kleine stukjes.
Bekleed een springvorm met bakpapier, schep de helft van het ijs op de bodem van de vorm en bestrooi dit met de helft van de meringue. Schep vervolgens een laag slagroommengsel in de springvorm.
Verdeel de helft van de jam over de slagroom en maak swirls met de achterkant van een lepel.
Bestrooi met de helft van de fudge en de helft van de hazelnoten.
Herhaal de bovenstaande stappen nog een keer.
Laat de taart minimaal 3 uur opstijven in de vriezer.
Haal de ijstaart 10 min. voor het serveren uit de vriezer om iets zachter te laten worden.
Garneer met frambozen en serveer direct aan uw gasten.

Tip:

U kunt dit gerecht ook maken in een gewone springvorm, dan krijgt u een breder en lager taartje.

Bereidingstijd: 15-20 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

Tiramisutaart met slagroomijs.



Menugang: Gebak,
nagerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Jumbo, Hertog IJs

Ingrediënten

½ el cacaopoeder
1 bk Hertog Slagroomijs
2 el koffie, oplos-
1 pk lange vingers
250 g mascarpone
125 ml room, slag-
100 g suiker
100 ml water

- springvorm (ø 24 cm),
ingevet met olie
- spuitzak met glad
spuitmondje

Bereiding.

Neem de helft van de lange vingers uit de verpakking en halveer ze.
Kook de suiker met het water totdat de suiker is opgelost.

Neem de pan van het vuur en roer de oploskoffie door het suikerwater.
Haal de halve lange vingers een voor een door het koffiemengsel en zet ze rechtop tegen de rand van de ingevette vorm.

Haal de hele lange vingers ook door het koffiemengsel bekleed hiermee de bodem en laat alles mooi aansluiten (snijd de lange vingers zo nodig bij).

Zet de met lange vingers beklede vorm 30 min. in de diepvries.

Neem de vorm uit de diepvries en schep het Hertog Romige Slagroom ijs in de vorm, druk naar alle kanten goed aan en strijk de bovenkant mooi glad.

Zet de tiramisutaart minimaal 2 uur in de vriezer.

Klop de slagroom stijf en klop de mascarpone erdoor.

Doe het mengsel over in de spuitzak met spuitmondje en spuit mooie dopjes op de taart. Begin in het midden en werk naar buiten toe.

Of schep het mascarponemengsel op de ijstaart en strijk het met de bolle kant van een vochtige lepel over de taart uit.

Bestuif de taart met cacaopoeder.



Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Vriestijd: 2 uur
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 352
Eiwit: 5 g

Koolhydraten: 42 g
w/v suikers: 35 g
Natrium: - mg
Vet: 18 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 12 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Torentje van kers met vanille-ijs.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Zonnig fruit

Ingrediënten

1 sch Crème de Cassis
4 bol ijs, vanille-
200 g kersen
4 kletsoppen
1 tk mint
- room, slag-
- suiker, poeder

Voor de kersensaus:

1 citroen
4 el Crème de Cassis
200 g kersen
- meel, aardappelzet-
150 g suiker
150 g water

Bereiding.

Maak de kersen schoon, haal de pit eruit en snijd ze klein.

Marineer de kersen met de Crème de Cassis en de poedersuiker.

Druk de kersen in 2 kleine vormpjes (koffie-kopje, pvc pijpje of iets soortgelijks).

Maak de kersensaus door het water met de suiker en de uitgeknepen citroen aan de kook te brengen.

Pureer de kersen met de Crème de Cassis met een staafmixer en voeg dit toe aan het suikerwater.

Bind de saus met de aardappelzetmeel tot een mooie dikte (evt. zeven als er klontjes ontstaan).

Zet de ronde vormpjes met kersen op het middel van de borden en haal de vormpjes rondom de kersen weg.

Spuit een beetje slagroom op de kersen.

Leg daar bovenop de klets kop (slagroom houdt het koekje vast).

Leg 2 bol vanille-ijs op de klets kop en leg daar bovenop weer een klets kop.

Spuit een beetje slagroom op de klets kop.

Garneer het geheel met een takje mint en de kersensaus.

Herhaal dit voor het 2^e nagerecht.

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

Tortillawraps met ijs en vers fruit.



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

Ingrediënten

50 g aardbeien
2 schf ananas
1 banaan, in plakjes
20 g boter
30 g boter, zoute
100 g chocolademousse
30 g frambozen
1 bl ijs, aardbeien-
1 bl ijs, karamel-
1 bl ijs, vanille-
100 g kaas, room-
2 kandijkoeken,
verkruid
1 el kokos, geraspte
½ mango, in plakjes
1 tk munt
3 Neo koekjes
1 el pinda's, gesuikerde,
fijnggehakt
- slagroom (spuitbus)
2 el stroop
1 el suiker, riet-
1 zk suiker, vanille-
3 tortilla's, mango-
2 tortilla, banaan-

Bereiding.

Verwarm de tortilla's volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Strawberrycheesecake met aardbeienijs:

Meng de roomkaas met vanillesuiker, besmeer de tortilla met de roomkaas.

Verdeel de verkruidelde kandijkoeken, een bol aardbeienijs en de verse aardbeien over de mangotortilla.

Mango kokos gekarameliseerde ananas:

Verhit de boter samen met de rietsuiker in een koekenpan.

Bak de mango en ananas 5 min.

Verdeel het warme gekarameliseerde fruit over een mangotortilla, bestrooi met geraspte kokos en maak af met een bol vanille-ijs en een takje munt.

Banoffee met pinda en karamel vanille-ijs:

Bak de plakjes banaan 5 min. in boter met stroop.

Serveer de gekarameliseerde banaan op een bananentortilla, samen met een bol karamel-ijs en gesuikerde pinda's.

Chocolade mousse met frambozen en Neo-koekjes:

Verdeel de chocolademousse over een bananentortilla en garneer met frambozen en Neo-koekjes.

Maak de tortilla af met een lekkere dot slagroom en serveer direct.

Bereidingstijd: 20 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

Warme brownies met ijs.



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

Ingrediënten

2 eieren
200 g hazelnootpasta
4 bol ijs, vanille-

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 450
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 40 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 28 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 9 g
Vezels: 3 g
Groente: - g
Zout: 0,3 g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 175°C.
Klop de eieren in een grote kom met de handmixer in ca. 5 min. luchtig.
Verwarm de hazelnootpasta in een steelpan ca. 2 min. op een middelhoog vuur.
Schenk de pasta al mixend langzaam bij de eieren.
Verdeel het mengsel over een met bakpapier bekleed bakblik.
Bak in het midden van de oven in ca. 20 min. gaar.
Verdeel de warme brownie in gelijke stukken en serveer met het ijs.

Wentelteefjes van rozijnenbrood met kaneelijs.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Koken met bier

Ingrediënten

4 el boter, room-
4 sn brood, rozijnen-
1 ei
4 bol ijs, kaneel-
- suiker, poeder
1 dl melk, volle
1½ dl Westmalle
Trappist Dubbel

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

Bereiding.

Meng het ei, de melk en het bier (op kamertemperatuur) in een mengkom met een staafmixer.

Snijd de korstjes van het brood.

Halveer de sneetjes of snijd ze in driehoekjes.

Doe ze in de mengkom, tot ze het beslag hebben opgenomen (draai ze af en toe om).

Haal eventueel overtollig beslag eraf.

Verhit de boter in een koekenpan met anti-aanbaklaag.

Bak hierin het rozijnenbrood om en om, tot ze een gelijkmatige lichtbruine kleur hebben.

Plaats twee halve plakjes of driehoekjes op een dessertbordje.

Plaats hiertussen of ernaast het bolletje kaneelijs.

Bestrooi met poedersuiker.

Serveer hierbij een glas Westmalle Trappist Dubbel (op keldertemperatuur).



Zomers fruitijsje.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: C1000

Ingrediënten

125 g aardbeien
125 g bessen, rode
125 g bramen
4 bl ijs, room-, vanille
4 el jam, kersen-
- room, slag-, uit een
spuitbus

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.

Maak de aardbeien schoon en snijd ze in vieren.
Ris de rode bessen en spoel ze voorzichtig af.
Spoel de bramen voorzichtig af.
Verwarm de jam met 2 el water en roer er het
fruit door.
Verdeel het ijs over 4 coupes, verdeel het fruit
erover en spuit er een flinke toef slagroom op.

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)

