

Ninja Creami Receptenboek:
Meer dan 100 geweldige
recepten voor ijs, sorbets,
milkshakes en meer – Beheers
je Ninja-ijsmachine met
eenvoudige instructies en
professionele tips



Inhalt

Inleiding	11
Zelfgemaakte wafels voor bij je ijs	14
Vanille-ijs – het perfecte basisrecept.....	15
Chocolade-ijs – vol en intens van smaak	16
Aardbeienijs – fruitig en fris	17
Stracciatella – romig met knapperige chocoladestukjes	17
Koffie-ijs voor liefhebbers van koffie.....	18
Zoutkaramel – de perfecte zoet-zoute traktatie	18
Pistache-ijs – met echte pistachesmaak	19
Cookies & Cream – een klassieker voor zoetekauwen.....	20
Hazelnotijs – nootachtig en romig	20
Witte chocolade – fluweelzacht en zoet	21
Marsepein-ijs met stukjes amandel	21
Amandel-vanille-ijs met een knapperige bite	22
Pure chocolade – intens en verfijnd.....	22
Boterkoekjes-ijs – pure nostalgie	23
Banana Split-ijs – een klassieke traktatie in een nieuw jasje	23
Gekaramelliseerd walnotenijs	24
Nougatijs – een zoete verleiding.....	24
Bosbessen-vanille-ijs – een fruitig-romige combinatie	25
Kaneelijs – een klassieker voor elk seizoen	25
Mokka-ijs met een vleugje chocolade	26
Kokosijs – tropisch en romig	26

Schwarzwaldkerenijs – romig met chocolade en kersen	27
Vanille-amandel-tonka-ijis – een vleugje exotisch	28
Tiramisu-ijis – Italiaans genot in een ijsje	28
Gezonde & caloriebewuste recepten	29
Vanille-yoghurtijs met weinig calorieën	29
Suikervrij chocolade-ijis (met zoetstof)	30
Eiwitijis voor sporters (chocolade-banaan).....	30
Komkommer-muntijis – de caloriearme verfrissing.....	31
Papaja-limoen sorbet	31
Avocado-limoenijis – romig en verfrissend.....	32
Frambozen-sorbet met amandelmelk	33
Fruitijis zonder toevoegingen.....	33
Magere kwark-aardbeienijis	34
Groene smoothie-ijis (spinazie, banaan & appel)	34
Suikervrij mango-kokossorbet	35
Chia-yoghurtijis met bessen.....	35
Low-carb citroenijis.....	36
Ananas-basilicum-sorbet – fris en licht	36
Perzik-kwarkijis – licht en fruitig.....	37
Banaan-pindakaas-eiwitijis.....	38
Vegan matcha-groenethee-ijis.....	39
Gekaramelliseerde appel-kwarkijisbeker (zonder suiker)	39
Bosbessen-eiwitijis met amandelmelk.....	40
Biet-frambozen-sorbet – het detox-ijisje	41
Choco-muntijis met weinig vet	42

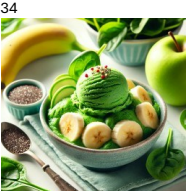
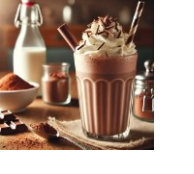
Vegan aardbei-kokos smoothie bowl.....	42
Caloriearm kaneel-yoghurtijs	43
Watermeloen-munt sorbet – pure verfrissing	43
Vegan sinaasappel-amandel smoothie-ijs	44
Citroensorbet – perfect voor warme dagen	45
Frambozensorbet – intens en fruitig	45
Mango-passievrucht-sorbet	46
Watermeloensorbet.....	47
Ananas-munt sorbet.....	47
Appel-peer sorbet	48
Grapefruit-basilicum sorbet	48
Aardbei-limoen sorbet – een zomerse droom.....	49
Kiwi-sorbet – zoet-frisse tinteling	49
Bloedappelsien-sorbet – een vleugje exotiek	50
Perzik-prosecco sorbet – een verfijnd hoogtepunt	50
Meloen-gember sorbet – pittige verfrissing	51
Bosbessen-lavendel sorbet – aromatisch en fruitig	51
Kersen-citroen sorbet	52
Passievrucht-sorbet met kokoswater	52
Rabarber-aardbei sorbet – lente in een lepel.....	53
Granaatappel-munt sorbet – kleurrijk en verfrissend	53
Pruimen-kaneel sorbet – licht en kruidig.....	54
Bramen-banaan sorbet	54
Mandarijnensorbet met sinaasappelschil.....	55
Vierbloesem-citroen sorbet.....	55

Frambozen-rozen sorbet – elegant en bloemig	56
Komkommer-citroen sorbet met munt	57
Aalbessensorbet – fris en licht zuur.....	58
Milkshakes & smoothies	59
Classic Chocolate Milkshake	59
Vanille-karamel milkshake	59
Aardbei-banaan smoothie.....	60
Vegan proteïne-smoothie.....	61
Fruitige mango lassi.....	61
Framboos-vanille smoothie.....	62
Kokos-ananas smoothie – tropisch genot	62
Choco-munt milkshake	63
Espresso-banaan shake – voor een energieke start	63
Groene detox-smoothie met spinazie en appel	64
Vegan aardbei-kokos smoothie bowl.....	64
Bosbessen-amandel smoothie.....	65
Sinaasappel-gember smoothie – verfrissend en kruidig	65
Kiwi-peren smoothie – zoet en verkwikkend	66
Triple Berry Smoothie – framboos, braam en blauwe bes	66
Romige perzik-vanillemilkshake	67
Banaan-Chocolate-Chip Milkshake	68
Avocado-limoen-smoothie – romig en verfrissend.....	69
power-smoothie met rode biet en bessen.....	69
Vegan Chocolade-Amandel Proteïne Shake.....	70
Buitengewone creaties	71

Honing-Lavendelijs.....	71
Gember-kaneelroomijs	72
Zwarte sesam – een Aziatisch genot.....	72
Pompoen-kruidenijs (Pumpkin Spice)	73
Blauwe Spirulina-Creamy – gezond en kleurrijk.....	73
Chai Latte-ijs.....	74
Biet-chocolade-ijs – verrassend en verrukkelijk.....	74
Saffraan-vanille-ijs – het gouden hoogtepunt	75
Rozemarijn-citroenijs – kruidig en fris.....	76
Biet-chocolade-ijs – verrassend en verrukkelijk.....	77
Warme Apfelstrudel-ijs – geïnspireerd op de klassieke dessertfavoriet	77
Zoutdrop-ijs – de Scandinavische klassieker.....	78
Earl Grey-ijs met sinaasappelschil.....	78
Tonkabonen-ijs met stukjes amandel.....	79
Pepermunt-Matcha-ijs – groene power	79
Lavendel-bosbessenijs – bloemig en fruitig	80
Wasabi-kokosijs – pittig en romig	80
Amandel-vijgenijs – een oosterse traktatie.....	81
Tijm-honingroomijs – kruidig en zoet	82
Gerookt bourbon-vanille-ijs.....	82
Rabarber-rozemarijnijs – een verfijnde combinatie.....	83
Sesam-karamelijs met zeezout.....	83
Dadels-walnotenroomijs – een vleugje Oriënt.....	84
Chili-chocolade-ijs – de vurige verleiding	85

Geitenkaas-honingijs met vijgen	86
Desserts verfijnen met de Ninja Creami	87
Sundae-ideeën met toppings en sauzen.....	87
Ice Cream Sandwiches – Tips en Recepten.....	87
Brownie Sundae Deluxe	88
Fruittige IJstaart.....	88
IJscoupe “Choco-Bom” met Karamelsaus	89
Aardbei-Meringue IJsdessert	89
Bananensplit – opnieuw geïnterpreteerd	90
Roomijs-profiteroles – soesjes gevuld met ijs	90
Tiramisu-ijsbeker met cacaonibs	91
Warme frambozen met vanille-ijs.....	92
Nougat-ijsparfait met geroosterde noten	92
Laagjesdessert in een glas: ijs, fruit en crunch	93
Tropische Sundae met Kokos en Ananas	94
Ijskoude Choco-Brownie-Bom	95
Gekaramelliseerde bananen met ijs en chocoladesaus	95
Mini-ijsjes-cupcakes.....	96
Amandel-Granola-ijsbeker met honing.....	96
Ijsburger – de bijzondere blikvanger	97
Crumble-dessert met appel en vanille-ijs	98
Chocolade-donuts gevuld met ijs	98
Ijs-macarons – Franse elegantie	99
Klassieke éclair met ijsvulling	99
Frozen cheesecake met bessentopping.....	100

Espresso-Affogato – IJs ontmoet hete koffie.....	100
Vegan ijs-sandwich Fürst Pückler.....	101
Tips & trucs voor een perfect resultaat	102

Koffie-ijs voor liefhebbers van koffie P.18 	Hazelnootijs – nootachtig en romig P.20 	Witte chocolade – fluweelzacht en zoet 21 	Marsepein-ijs met stukjes amandel 21 
Pure chocolade – intens en verfijnd 22 	Boterkoekjes-ijs – pure nostalgie 23 	Nougatijis – een zoete verleiding 24 	Kokosijs – tropisch en romig 26 
Vanille-yoghurtijs met weinig calorieën 29 	Eiwitjys voor sporters (chocolade-banaan) 30 	Komkommer-muntjys – de caloriearme verfrissing 31 	Groene smoothie-ijs (spinazie, banaan & appel) 34 
Suikervrij mango-kokossorbet 35 	Low-carb citroenijis 36 	Grapefruit-basilicum sorbet 48 	Passievrucht-sorbet met kokoswater 52 
Papaja-limoen sorbet 31 	Classic Chocolate Milkshake 59 	Vegan proteïne-smoothie 61 	Espresso-banaan shake – voor een energieke start 63 
Kiwi-peren smoothie – zoet en verkwikkend 66 	Avocado-limoen-smoothie – romig en verfrissend 69 	Tijm-honingroomijs – kruidig en zoet 82 	Amandel-Granola-ijsbeker met honing 96 

Inleiding

Wat is de Ninja Creami?

De Ninja Creami is veel meer dan zomaar een ijsmachine – het is een innovatief keukenapparaat waarmee je een breed scala aan bevroren lekkernijen kunt maken, zoals romig ijs, verfrissende sorbets, gezonde smoothie bowls, milkshakes en nog veel meer. Het bijzondere aan de Ninja Creami is dat je zelf de textuur van je creaties kunt bepalen en de ingrediënten helemaal naar eigen smaak kunt aanpassen. Of je nu klassieke recepten, gezondere alternatieven of juist creatieve smaakcombinaties wilt uitproberen – met de Ninja Creami wordt het kinderspel!

In tegenstelling tot traditionele ijsmachines, die vaak uren nodig hebben om ijs te bereiden, werkt de Ninja Creami met reeds bevroren mengsels die binnen enkele minuten worden omgetoverd tot romige lekkernijen. De zogenaamde “Spin”-technologie zorgt ervoor dat alle ingrediënten gelijkmatig worden vernalen en tot een perfecte textuur worden verwerkt – helemaal zonder ijskristallen!

Waarom dit boek?

Als je een Ninja Creami in huis hebt, heb je al de eerste stap gezet in de wereld van zelfgemaakt ijs en desserts. Maar zoals bij elk geweldig keukenapparaat ligt de sleutel tot onvergetelijke resultaten in de recepten én de juiste techniek. Dit boek is geschreven om je te helpen het volledige potentieel van je Ninja Creami te benutten.

Meer dan 100 beproefde recepten: Van klassieke smaken zoals vanille en chocolade tot gezonde alternatieven, verfrissende sorbets en creatieve combinaties.

Eenvoudige instructies: Elk recept is stap voor stap uitgelegd en makkelijk te volgen – zowel voor beginners als voor ervaren hobbykoks.

Variatie voor elke gelegenheid: Of je nu een snel dessert voor het gezin wilt, een bijzondere traktatie voor gasten of een gezonde lekkernij – hier vind je altijd het juiste recept.

Professionele tips en trucs: Ik deel mijn beste tips om elk recept tot een succes te maken – van de keuze van ingrediënten tot de perfecte textuur.

Met dit boek word je al snel een echte “ijsmeester” en zul je versteld staan van hoe makkelijk en veelzijdig het is om bevroren desserts te maken.