

D E N I N J A S L U S H i

I J S D R A N K M A K E R
K O O K B O E K

D E

NINJA SLUSH

IJSDRANKMAKER

KOOKBOEK

. . .

*Bevroren drankjes, romige milkshakes, heldere slushes en
café-stijl frappés die je eigenlijk twee keer maakt*

V A N H A V E N P R E S S

Copyright © 2026 door Vanhaven Press

Alle rechten voorbehouden.

Geen enkel deel van deze publicatie mag worden gereproduceerd, verspreid, opgeslagen in een ophaalsysteem of verzonden in welke vorm of op welke manier dan ook — elektronisch, mechanisch, fotokopiërend, opname of anderszins — zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de auteursrechthebbende, behalve voor korte citaten die worden gebruikt in recensies of andere toepassingen die zijn toegestaan door de toepasselijke auteursrechtwetgeving.

Deze publicatie is uitsluitend bedoeld voor informatieve en educatieve doeleinden. Er is alles aan gedaan om de juistheid van de informatie in dit boek ten tijde van publicatie te waarborgen. De auteur en uitgever doen geen garanties of verklaringen over de volledigheid, juistheid of geschiktheid van de informatie voor elk individu of situatie, en aanvaarden geen aansprakelijkheid voor enig verlies of schade die voortvloeit uit het gebruik ervan.

Productnamen, handelsmerken en geregistreerde handelsmerken die in dit boek worden genoemd, zijn eigendom van hun respectievelijke eigenaren en worden uitsluitend gebruikt voor identificatie en informatieve doeleinden. Het gebruik ervan impliceert geen goedkeuring, sponsoring of affiliatie met de auteur of uitgever.

Dit boek is een onafhankelijk opgerichte publicatie. Het is niet geautoriseerd, gesponsord, goedgekeurd door of gelieerd aan SharkNinja Operating LLC of de fabrikant van enig apparaat of merk dat wordt genoemd voor compatibiliteit of instructieve doeleinden.

Voedingswaarden zijn schattingen. Zie de opmerking over paginareferentie achterin dit boek.

Eerste editie — 2026

Uitgegeven door Vanhaven Press

*Het beste drankje in huis is degene die je dinsdag
weer kunt maken zonder erover na te denken.*

I N H O U D

Inleiding.....	1
----------------	---

D E E L É É N · D E B A S I S P R I N C I P E S

1. Waarom sommige drankjes in grind veranderen	7
2. De plank die je spontaan maakt.....	11
3. Vers, diepvries, ingeblikt of gebotteld?.....	19
4. Wanneer het misgaat, en hoe je het terugdraait.....	25

D E E L T W E E · D E R E C E P T E N

5. Recht uit de fruitschaal.....	33
1. Klassieke aardbeienslush	34
2. Perzikzonsopgang Slush	36
3. Watermeloenbries	38
4. Ananas Splash	40
5. Mangoparadijs	42
6. Appelboomgaard Slush.....	44
7. Druivenkoeler	46
6. Alles met een Peel.....	49
8. Klassieke bevroren limonade.....	50
9. Roze Limonade-twist	52
10. Oranje Zonneschijn Slus.....	54
11. Lime Cooler	56
12. Citroen-limoen Vonkelaar.....	58
13. Citruspunch Vries	60
14. Grapefruitbriesje	62
7. Het café waar je niet naartoe hoeft te rijden	65
15. Vanille Koffie Frappé	66
16. Karamellatte vries	68
17. Mocha Droom.....	70
18. Hazelnoot Koffie Chillen	72
19. Cookies & Cream Frappé.....	74
20. Kaneel-Vanille Frappé.....	76
21. IJskoffie vries	78

8. Dessert in een glas.....	81
22. Klassieke chocolademilkshake.....	82
23. Vanilleboonshake.....	84
24. Aardbeiencheesecake Shake.....	86
25. Bananenroom Lekkernij.....	88
26. Pindakaas Chocoladeshake.....	90
27. Mint Chocolate Vries.....	92
28. Gezouten Karamelmilkshake.....	94

D E E L D R I E · R E F E R E N T I E

9. Wat te gebruiken als je zonder het ding bent	99
10. Proeven, Bijstellen, Het Goed Krijgen.....	105
11. Een menigte voeden zonder de middag te verliezen	109
12. Het jarenlang draaiende houden	113

A C H T E R K A N T V A N H E T B O E K

Receptenindex	117
Ingrediëntenindex.....	118
Drankjes per gelegenheid	124
Over de voedingsinformatie	128

De tweede batch is altijd beter

Wat niemand je vertelt over de eerste week met een diepvriesdrankmaker.

ZO gaat het meestal. De doos gaat op zaterdag open, de machine wordt afgespoeld en op het aanrecht gezet, en het eerste wat iemand maakt is een aardbei-zoiets. Het komt er goed uit. Niet geweldig — prima. Misschien een beetje dun. De kleur klopt, de smaak is wat verlegen, en het hele gezin drinkt het staand in de keuken terwijl iemand de handleiding hardop leest.

Dan komt de tweede batch, meestal de volgende dag, en het is merkbaar beter. Niemand weet precies waarom.

Die kloof — tussen de batch die prima was en de batch die echt goed was — is waar dit boek over gaat. Het is geen mysterie, en het is geen geluk. Het komt neer op een handvol dingen die in de machine gebeuren terwijl je niet kijkt: hoeveel suiker er in de vloeistof is opgelost, hoe koud alles was toen het erin ging, of het fruit rijp was, hoeveel gewoon water er in het mengsel is geslopen. Als je die hendels kunt zien, stop je met raden.

Dus dit is niet alleen een stapel recepten. De eerste vier hoofdstukken leggen in eenvoudige taal uit wat er daadwerkelijk aan de hand is, zonder ook maar één verwijzing naar een vriespunt-depressiecurve. Dan komen de recepten — achtentwintig stuks, gerangschikt op stemming in plaats van op ingrediënt. Fruitlushes voor het hete deel van de middag. Citrus voor als je iets scherps wilt. Koffiedrankjes voor de ochtend dat je het huis niet wilde verlaten. En een hoofdstuk van dikke, onverzettelijke dessertshakes voor de nachten waarop dat het hele plan is.

Je bezit al het grootste deel van wat je nodig hebt

NIETS HIER vraagt je om een speciale siroop te zoeken of fruitpuree online te bestellen. Kijk nu in je koelkast: sap, melk, wat fruit in verschillende rijpheidsstadia, koffie van vanmorgen, een citroen die door de pannenlade rolt. Dat is al het grootste deel van een recept. Het hoofdstuk over de voorraadkast zal je helpen de rest af te ronden, maar je kunt vanavond beginnen met wat er al is.

De recepten zijn geschreven om aangepast te worden, niet om gehoorzaamd te worden. Fruit blijft niet stil — maart-aardbeien en juni-aardbeien zijn verschillende vruchten met dezelfde naam, en de ene portie sinaasappels is scherp terwijl de andere stroperig is. Elk recept hier vertelt je waar de flexibele plek is. Proef voordat je invriest, voeg een lepel van dit of een scheutje van dat toe, en ga verder. Niemand beoordeelt je.

Waarom het belangrijk is dat je deze thuis maakt

EEN CAFÉ FRAPPÉ wordt gebouwd volgens een formule en geprijsd met een marge. Die van jou niet. Jij bepaalt hoe zoet, hoe sterk, hoe romig en wat erin gaat — wat heel belangrijk is als iemand aan je tafel suiker snijdt, zuivel vermijdt, of gewoon niet van zulke zoete dingen houdt als de drive-through ze maakt. Het halveren van de siroop duurt twee seconden. Het vervangen van havermelk door volle melk kost niets.

Er is ook het kleine, echte plezier van het opmaken van spullen. De banaan die niemand zou eten. De laatste handvol bosbessen. Een halve pot koude koffie. Sommige van de beste drankjes in dit boek begonnen precies zo, en zodra je de basisverhoudingen kent, begin je zonder het te willen je eigen drankjes te verzinnen.

Hoe gebruik je dit boek

ALS JE ONGEDULDIG BENT, sla dan door naar hoofdstuk vijf en maak de aardbeienpap. Het is het vriendelijkste recept in de collectie en het laat zien wat jouw machine goed doet. Ga dan terug naar hoofdstukken één tot en met vier wanneer iets niet verloopt zoals je had verwacht — wat zal gebeuren,

wat te repareren is, en welke hoofdstuk vier probleem voor probleem behandelt.

Als je liever eerst begrijpt en daarna giet, lees dan rechtdoor door. De openingshoofdstukken bouwen op elkaar voort, en tegen de tijd dat je bij de recepten komt, lees je ze anders — je ziet waarom het limoensap er is, waarom het appelsap meer werk doet dan het lijkt.

Hoe dan ook, bewaar het boek bij de machine in plaats van op een plank. Schrijf erin. Streep de hoeveelheid zoetstof door en zet er je eigen nummer bij. Een kookboek dat schoon blijft, wordt niet gebruikt.

Laten we beginnen met het deel dat bijna alles verklaart: waarom sommige diepvriesdrankjes zijdezacht uitkomen en andere als nat grind.

D E E L É É N

De Fundamenten

*Vier korte hoofdstukken over hoe diepvriesdranken zich
daadwerkelijk gedragen — wat je in de keuken moet bewaren,
welke vorm van elk ingrediënt je moet kopen, en wat je moet
doen op de dag dat er iets misgaat.*

