

INHOUDSOPGAVE

09

INLEIDING

11

Deel een: VOORBEREIDING

12

HOOFDSTUK 1 BENODIGDHEDEN

18

HOOFDSTUK 2 INVRIEZEN: DE BASIS

24

HOOFDSTUK 3 SMAAKPROFIELEN

33

Deel twee: DE POPTAILS

34

HOOFDSTUK 4 FRIS & FRUITIG

44

HOOFDSTUK 5 LEKKER COOL

56

HOOFDSTUK 6 SPRANKELEND & TINTELEND

64

HOOFDSTUK 7 ZACHT & ROMIG

76

HOOFDSTUK 8 KLASSIEKERS MET EEN TWIST

88

HOOFDSTUK 9 EXTRA GEKRUID

96

HOOFDSTUK 10 NET EVEN ANDERS

108

HOOFDSTUK 11 BOTANISCHE SMAKEN

121

DANKWOORD

122

REGISTER

1

Omdat poptails alcohol bevatten, ligt het smeltpunt lager dan dat van water. Bewaar ze daarom in de vriezer tot net voor je ze serveert. Poptails hebben ook een zachtere textuur dan alcoholvrije ijslolly's.

2

Vul je vormpjes tot 5 mm van de bovenrand, zodat de vulling kan uitzetten tijdens het vriezen.

3

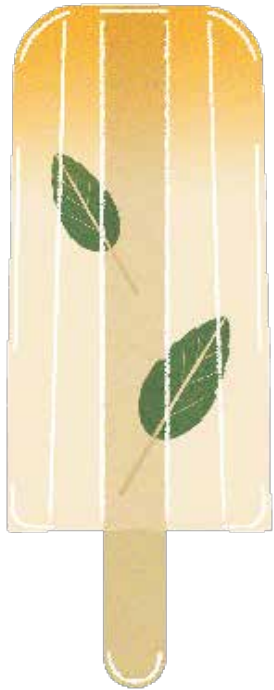
Voor gelaagde poptails moet je wat extra tijd nemen. Elk laagje moet helemaal hard zijn voor je de volgende toevoegt, anders lopen de kleurtjes in elkaar over. Is dat juist het effect dat je wilt, voeg dan de volgende kleur toe wanneer de vorige laag deels bevroren is. Zet je ingrediënten in de vriezer, zodat alles sneller bevriest.

4

Wil je geen luchtballen in je romige poptails? Vul je vormpjes tot de helft, tik ze een paar keer op het keukenblad en vul ze dan verder af.



LIMONCELLO-BASILICUMPOP



1 INGREDIËNTEN



420 ML KOKEND WATER
4 EL XYLITOL • RASP EN SAP VAN 3 BIOLOGISCHE
CITROENEN • 120 ML LIMONCELLO • SNUFJE ZOUT
16 BASILICUMBLAADJES

2 BENODIGDHEDEN



MAATBEKER ZESTEUR 8 IJSLLOLVORMPJES
& STOKJES

3 BEREIDING

Giet het kokende water in een maatbeker en meng de xylitol erdoor tot deze is opgelost. Laat afkoelen en roer rasp en sap van de citroenen, limoncello en zout erdoor. Verdeel het ijsmengsel over de vormpjes en duw twee basilicumblaadjes in elk vormpje. Dek de vormpjes af en steek de stokjes erin. Zet 12 tot 14 uur in de diepvries tot de poptails hard zijn.

VOOR 8 POPTAILS

Deze gedurfde, pittige ijslolly's met Italiaanse limoncello en basilicum zijn een fantastische afsluiting van een zomerfeest.

TEQUILAPOP MET MELOEN, LIMOEN & MUNT



1 INGREDIËNTEN



1 GALIAMELOEN, GESCHILD EN ZAADJES VERWIJDERD
(± 330 G NETTOGEWICHT)
2 LIMOENEN (1 GEPERST EN 1 IN 16 PARTJES)
150 ML TEQUILA • 1 GROTE HANDVOL MUNT
100 ML LICHTA AGAVESIROOP

2 BENODIGDHEDEN



BLENDER DIGITALE MAAT- 8 IJSLLOLVORMPJES
WEEGSCHAAL BEKER & STOKJES

3 BEREIDING

Pureer de meloen met het limoensap in een blender. Druk door een fijne zeef boven een maatbeker. Roer tequila, munt en agavesiroop erdoor. Verdeel het ijsmengsel over de vormpjes en zet 30 minuten in de diepvries. Duw in elk vormpje twee partjes limoen, dek de vormpjes af en steek de stokjes erin. Zet nog 12 tot 14 uur in de diepvries tot de poptails hard zijn.

VOOR 8 POPTAILS

De combinatie van verse meloen, een scheut limoensap en een beetje tequila maakt dit een zeer verfrissende verrassing.

COSMOPOLITAN

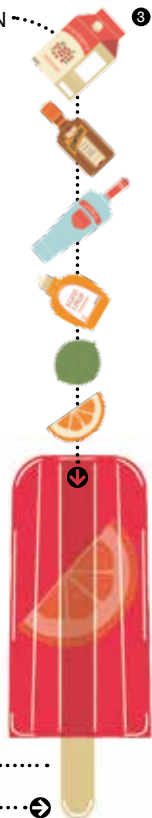
Carrie's favoriete cocktail - maar dan nog beter. Droom van Manhattan met deze poptail!

VOOR 8 POPTAILS

1 INGREDIËNTEN

- 500 ml cranberrysap
- 60 ml Cointreau (sinaasappel-liqueur)
- 40 ml wodka
- 60 g lichte agavesiroop sap van 1 limoen
- 1 sinaasappel, in dunne partjes

BENODIGDHEDEN
maatbeker
digitale weegschaal
8 ijslollyvormpjes
8 lollystokjes



3 BEREIDING
Meng cranberrysap, Cointreau, wodka, agavesiroop en limoensap in een maatbeker. Verdeel het cosmopolitanmengsel over de vormpjes en zet 30 minuten in de diepvries. Verdeel wat sinaasappel-partjes over de vormpjes, dek af en steek de stokjes in de sleufjes. Zet nog 12 tot 14 uur in de diepvries tot de poptails hard zijn.

BLUE LAGOON

Geniet van deze felblauwe klassieker uit de jaren zeventig.

VOOR 8 POPTAILS

1 INGREDIËNTEN

- 500 ml suikervrije limonade
- 40 ml wodka
- 60 ml Blue Curaçao

BENODIGDHEDEN
maatbeker
digitale weegschaal
8 ijslollyvormpjes
8 lollystokjes



3 BEREIDING
Meng limonade, wodka en Blue Curaçao in een glazen kan. Verdeel het ijsmengsel over de vormpjes en zet 30 minuten in de diepvries. Steek de stokjes in de sleufjes en zet de poptails nog 12 tot 14 uur in de diepvries tot ze hard zijn.

JAPANESE SLIPPER

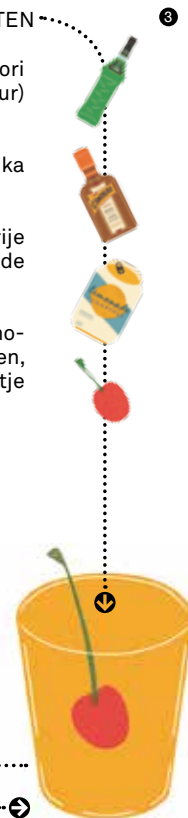
Verwen je gasten met deze poptail met een kersje, geserveerd in kleine glaasjes.

VOOR 8 POPTAILS

1 INGREDIËNTEN

- 60 ml Midori (meloenlikeur)
- 40 ml wodka
- 550 ml suikervrije limonade
- 8 maraschino-kersen, met steeltje

BENODIGDHEDEN
maatbeker
digitale weegschaal
8 houten canapé-bakjes



3 BEREIDING
Meng Midori, wodka en limonade in een glazen kan. Verdeel de cocktail over de glaasjes en zet 30 minuten in de diepvries. Duw de maraschino-kersen erin, laat de steeltjes eruit steken en zet nog 12 tot 14 uur in de diepvries tot ze hard zijn. Serveer in de glaasjes met een lepeltjes.

BELLINI MET WITTE PERZIKEN

Deze klassieker wordt gemaakt met witte perziken en champagne.

VOOR 8 POPTAILS

1 INGREDIËNTEN

- 200 ml champagne
- 350 g witte perziken (ongeveer 4), geschild en zonder pit
- lichte agavesiroop (optioneel)

BENODIGDHEDEN
blender of keukenmachine
maatbeker
digitale weegschaal
8 ijslollyvormpjes
8 houten lollystokjes



3 BEREIDING
Pureer de perziken glad in een keukenmachine of blender. Proef even en voeg naar behoefte agavesiroop toe. Giet het mengsel in een glazen kan en voeg de champagne toe. Verdeel het bellinimengsel over de vormpjes, dek af en zet 30 minuten in de diepvries. Steek de stokjes in de sleufjes en zet de poptails nog 12 tot 14 uur in de diepvries tot ze hard zijn.

MUNTELIXER



1 INGREDIËNTEN



2 GROTE HANDENVOL MUNT, ALLEEN DE
BLAADJES, GEHAKT • 500 ML BRUISWATER
100 ML GROENE CHARTREUSE (KRUIDENLIKEUR)
100 ML LICHT E AGAVESIROOP
SAP VAN 1 LIMOEN

2 BENODIGDHEDEN



DIGITALE
WEEGSCHAAL



MAAT-
BEKER



8 IJSLOLLYVORMPJES
& STOKJES

3 BEREIDING

Meng alle ingrediënten in een maatbeker.
Verdeel het ijsmengsel over de vormpjes
en zet 30 minuten in de diepvries. Steek de
stokjes in de sleufjes en zet de poptails nog
12 tot 14 uur in de diepvries tot ze hard zijn.

VOOR 8 POPTAILS

Deze muntijsjes zitten boordevol smaak.

GIN & TONIC MET BLOEMEN



1 INGREDIËNTEN



100 ML GIN
500 ML TONIC
40 ML ORANJEBLOESEMWATER
50 G EETBARE BLOEMEN
½ SINAASAPPEL, IN DUNNE PARTJES

2 BENODIGDHEDEN



DIGITALE
WEEGSCHAAL



MAAT-
BEKER



6 KLEINE
BROODVORMPJES



6 PLASTIC
LEPELS

3 BEREIDING

Meng gin, tonic en oranjebloesemwater in
een maatbeker. Verdeel de cocktail over de
vormpjes. Zet 30 minuten in de diepvries, duw
de eetbare bloemen en sinaasappelpartjes
erbij en zet nog eens 12 tot 14 uur in de
diepvries, tot de poptails hard zijn.

VOOR 6 POPTAILS

Geef de klassieke G&T iets extra's
met verse bloemen.