

# Inhoud

<b>Voorwoord</b>	<b>6</b>
<b>Verschillende soorten ijs</b>	<b>8</b>
<b>Methodes om ijs te maken</b>	<b>10</b>
<b>Tools</b>	<b>14</b>
<b>Ingrediënten</b>	<b>16</b>
<b>Schepijs</b>	<b>18</b>
<b>Sorbet &amp; Sherbet</b>	<b>76</b>
<b>IJs op een stokje</b>	<b>96</b>
<b>Frozen yoghurt</b>	<b>120</b>
<b>IJscoupes</b>	<b>132</b>
<b>IJstaarten</b>	<b>144</b>
<b>Bijzondere manieren van ijs eten</b>	<b>158</b>
<b>Drankjes met ijs</b>	<b>168</b>
<b>Hoorntjes &amp; Wafels</b>	<b>186</b>
<b>Toppings &amp; Sauzen</b>	<b>200</b>
<b>Register</b>	<b>214</b>
<b>Dankwoord</b>	<b>225</b>

## Opmerkingen bij de recepten

\* In de receptuur worden de volgende inhoudsmaten gebruikt:

1 theelepel (tl) = 5 ml

1 eetlepel (el) = 15 ml

\* Gebruik middelgrote eieren en ongezouten boter, tenzij anders is aangegeven.

\* De oventemperaturen die in de recepten worden vermeld, zijn bedoeld voor een heteluchtoven. Gebruik je een elektrische oven of een gasoven, raadpleeg dan onderstaande tabel voor de juiste temperatuur of stand. Uiteraard is elke oven anders en zijn de gegeven temperaturen slechts een richtlijn.

elektrische oven (°C)	gasoven (stand)	heteluchtoven (°C)
110	½	90
135	1	120
155	2	140
175	3	160
200	4	180
225	5	200
245	6	220
260	7	235
280	8	250

# Methodes om ijs te maken

Wanneer je ijs wilt maken, kan dat op verschillende manieren. Je kunt ervoor kiezen om dit met of zonder ijsmachine te doen. Hieronder zijn de meest voorkomende methodes uitgelegd met de voor- en nadelen erbij. Alle recepten in dit boek zijn volgens deze methodes te maken, tenzij anders vermeld. Het moeilijkst is om sorbetijs zonder ijsmachine te maken; dit ijs heeft een hoog watergehalte en wordt snel ijzig.

## Met ijsmachine

### Ijsmachine met los koelelement

Bij een ijsmachine met los koelelement moet het koelelement minimaal 24 uur in de vriezer hebben gestaan alvorens je deze kunt gebruiken. Het ijs is daarna in 20 à 30 minuten klaar. Je kunt maar één smaak ijs per keer maken, want het koelelement moet na gebruik opnieuw 24 uur in de vriezer. Het voordeel is dat deze ijsmachine simpel te bedienen is en goedkoper ten opzichte van een zelfvriezende ijsmachine.

**Voordelen:** goedkoop in aanschaf en het ijs is net zo lekker als het ijs uit een zelfvriezende ijsmachine.

**Nadeel:** het koelelement moet je minimaal 24 uur in de vriezer zetten na ieder gebruik en is dus niet meerdere keren snel achter elkaar te gebruiken.

### Zelfvriezende ijsmachine

Een ijsmachine met compressor vriest zodra je de machine aanzet. Je kunt deze zo vaak als je wilt achter elkaar gebruiken. Als je regelmatig ijs wilt maken, is het handig om een zelfvriezende ijsmachine aan te schaffen. Je hebt deze in veel verschillende soorten en prijzen. De ijsmachine met compressor versnelt het bevroingsproces, maar werkt ook lucht in het ijs (door het ijs te draaien). Daardoor worden er bijna geen ijskristallen gevormd en wordt je ijs romig en zacht.

**Voordelen:** het is makkelijk om meerdere soorten ijs na elkaar te maken. De machine is makkelijk in gebruik en werkt snel.

**Nadelen:** de prijs is hoger dan die van andere ijsmachines en deze ijsmachine neemt meer ruimte in beslag.

## Zonder ijsmachine

Ik wil graag dat deze recepten door iedereen te maken zijn. Je kunt alle ijsrecepten in dit boek zonder ijsmachine maken, het is alleen iets bewerklijker. Ook de consistentie wordt iets anders, omdat je meer en grotere ijskristallen krijgt.

### Blender of foodprocessor

Als je alleen bevroren ingrediënten gebruikt voor je ijs (zoals bij het bananenijs op pag. 70) kun je heel eenvoudig ijs maken. Doe alle bevroren ingrediënten in een blender of foodprocessor en mix tot alles één geheel vormt en romig is. Schraap de zijanten even schoon met een spatel en mix nog even zodat alles goed gemengd is. Mocht het geheel toch te vast zijn, kun je altijd een beetje koemelk, amandel- of kokosmelk toevoegen.

### Met de hand

Je bereidt het ijs gewoon volgens het recept, maar zet de ijsbasis op het moment dat deze eigenlijk in de ijsmachine zou moeten met kom en al in de vriezer. In de 3 à 4 uur dat het ijs bevroert, roer je het ijs met een lepel om het halve uur door om het aantal ijskristallen te reduceren.



**Schepijs**

# Bananenijs

HOEVEELHEID  
700  
ML

Ik heb op veel manieren bananenijs proberen te maken, maar dit recept geeft naar mijn mening het lekkerste resultaat. Doordat de bananen eruit gezeefd worden blijft de structuur heerlijk romig en zacht en heb je geen stukjes in je ijs. Hoe langer je de ijsbasis laat trekken, hoe intenser de bananensmaak.

## Ingrediënten

5 zeer rijpe bananen  
300 ml slagroom  
400 ml melk  
180 g kristalsuiker  
5 eidooiers  
¼ tl zout  
1 tl vanille-extract

## Bereiding

Pel de bananen, snijd in stukjes en zet apart in een hittebestendige kom met een inhoud van minimaal 1 liter.

Breng de slagroom, melk en kristalsuiker in een pannetje op middelhoog vuur aan de kook en blijf roeren zodat de suiker oplost. Haal de pan van het vuur als de melk kookt en giet dit over de bananenstukjes. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en zet 12 tot 24 uur in de koelkast, zodat de bananensmaak goed in de melk kan trekken.

Leg blokjes ijs in een grote kom en giet er koud water bij tot het ijs bijna onder staat. Klop de eidooiers los in een hittebestendige kom. Haal de bananenmelk uit de koelkast en roer nog even goed door. Giet door een zeef om de bananenstukjes te verwijderen en breng aan de kook. Giet de melk, zodra het kookt, al roerend beetje bij beetje bij de eidooiers om deze te temperen.

Giet alles weer terug in de pan en zet het vuur laag. Blijf roeren met een spatel tot de room 80 °C is, of dikker wordt. Giet opnieuw door een zeef in een grote kom en zet de kom op het ijsbad. Blijf regelmatig roeren tot de ijsbasis is afgekoeld. Roer het zout en vanille-extract erdoor en zet minimaal 4 uur, maar liever een hele nacht, in de koelkast. Dek af met een stuk plasticfolie direct op de ijsbasis, zodat er geen velletje op komt.

Giet het ijsmengsel in de ijsmachine en laat deze draaien volgens de gebruiksaanwijzing.





# Saffraanijs met rozenwater

HOEVEELHEID  
500  
ML

Saffraan wordt ook wel het rode goud genoemd, omdat het zo duur is. De smaak lijkt op die van honing, maar is een beetje bitterder en het geeft een prachtige gele kleur aan dit ijs. De combinatie met rozenwater maakt dat het ijs een warm en zacht aroma krijgt.

## Ingrediënten

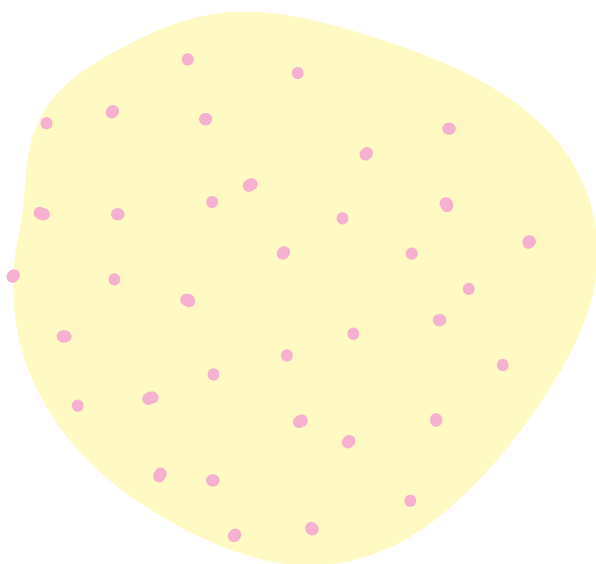
175 ml melk  
250 ml slagroom  
85 g kristalsuiker  
½ tl saffraandraadjes  
½ tl vanille-extract  
¼ tl zout  
4 eidooiers  
1 el rozenwater

## Bereiding

Leg blokjes ijs in een grote kom en giet er koud water bij tot het ijs bijna onder staat. Verwarm de melk, slagroom, kristalsuiker, saffraandraadjes, het vanille-extract en zout in een pannetje op middelhoog vuur tot net tegen de kook aan. Klop de eidooiers los in een hittebestendige kom. Giet de warme melk al roerend beetje bij beetje bij de eidooiers om deze te temperen.

Schenk alles terug in de pan en zet het vuur laag. Blijf roeren met een spatel tot de room 80 °C is, of dikker wordt. Giet door een zeef in een kom en zet deze op het ijsbad. Voeg het rozenwater toe en blijf regelmatig roeren tot de ijsbasis is afgekoeld. Zet minimaal 4 uur, maar liever een hele nacht, in de koelkast. Dek af met een stuk plasticfolie direct op de ijsbasis, zodat er geen velletje op komt.

Giet het ijsmengsel in de ijsmachine en laat deze draaien volgens de gebruiksaanwijzing.



# Olijfolie-ijs met rozemarijn



Is het hartig of zoet? Ik weet het niet zo goed, maar het is wel erg lekker. Gebruik een goede kwaliteit olijfolie voor de beste smaak.

## Ingrediënten

300 ml melk  
300 ml slagroom  
100 g kristalsuiker  
50 g bruine basterdsuiker  
¼ tl zout  
3 rozemarijntakjes  
5 eidooiers  
60 ml extra vergine olijfolie

## Bereiding

Breng al roerend de melk, slagroom, kristalsuiker, basterdsuiker en het zout in een pannetje op middelhoog vuur aan de kook en zorg ervoor dat de suiker is gesmolten. Voeg de rozemarijn toe, zet het vuur uit en leg een deksel op de pan. Laat 15 minuten trekken.

Leg blokjes ijs in een grote kom en giet er koud water bij tot het ijs bijna onder staat.

Klop de eidooiers schuimig in een hittebestendige kom. Verwijder de rozemarijntakjes uit het melkmengsel, verwarm opnieuw tot tegen de kook aan en giet het hete melkmengsel beetje bij beetje al kloppend bij de eidooiers.

Schenk alles terug in de pan en zet het vuur laag. Blijf roeren met een spatel tot de room 80 °C is, of dikker wordt. Giet door een zeef in een kom. Giet langzaam, al roerend, de olijfolie bij de custard en zet de kom op het ijsbad. Blijf regelmatig roeren tot de ijsbasis is afgekoeld. Dek af met een stuk plasticfolie direct op de ijsbasis, zodat er geen velletje op komt. Zet minimaal 4 uur, maar liever een hele nacht, in de koelkast.

Roer de ijsbasis nog even goed door. Giet het ijsmengsel in de ijsmachine en laat deze draaien volgens de gebruiksaanwijzing. Zet 2 tot 3 uur voor het serveren in de vriezer.





# Sorbet & Sherbet





# Tropische fruitsorbet

Een simpel en snel ijs voor op een warme dag.



## Ingrediënten

*2 rijpe bananen*  
*½ ananas*  
*100 g mango*  
*180 ml sinaasappelsap*  
*100 g kristalsuiker*  
*1 tl limoensap*

## Bereiding

Snij de bananen, ananas en mango in kleine blokjes. Pureer het fruit in een blender, voeg het sinaasappelsap, de kristalsuiker en het limoensap toe en pureer alles nog een keer. Giet in een kom en zet minimaal 2 uur in de koelkast.

Giet het ijsmengsel in de ijsmachine en laat deze draaien volgens de gebruiksaanwijzing.



# Bloedsinaas- appelsherbet



Helaas is het bloedsinaasappelseizoen kort, gelukkig kun je het hele jaar door bloedsinaasappelsap kopen. De bloedsinaasappel heeft een frizure smaak, is bitterder dan een gewone sinaasappel en ziet er prachtig uit met zijn rode kleur.

## Ingrediënten

300 ml vers bloedsinaasappelsap  
(van ongeveer 5 bloedsinaasappels)

100 ml karnemelk

1 tl limoensap

250 ml melk

200 g kristalsuiker

150 ml slagroom

## Bereiding

Meng het bloedsinaasappelsap met de karnemelk en het limoensap en zet in de koelkast.

Breng de melk en kristalsuiker in een pannetje op middelhoog vuur al roerend aan de kook. Laat 2 minuten zachtjes koken en haal de pan van het vuur. Giet in een grote kom en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Roer regelmatig.

Giet het bloedsinaasappelmengsel bij de melkbasis en roer tot het goed gemengd is. Klop de slagroom tot zachte pieken en meng erdoorheen. Zet in de koelkast, minimaal 4 uur maar liever de hele nacht.

Giet het ijsmengsel in de ijsmachine en laat deze draaien volgens de gebruiksaanwijzing.



# Black forest-ijsjes

Kersen en chocolade zijn een heerlijke combinatie. Denk maar aan de populaire *schwarzwalders kirschtart*. Met die taart in mijn achterhoofd bedacht ik deze ijsjes.

## Ingrediënten

100 ml melk  
100 ml slagroom  
150 g + 1 el kristalsuiker  
1 tl vanille-extract  
¼ tl zout  
350 g kersen zonder pit op siroop  
1 el maïzena  
1 el water  
300 g Griekse yoghurt  
20 g cacao-poeder

ook nodig: ijsvormpjes en houten ijsstokjes

## Bereiding

Verwarm de melk, slagroom, 150 gram kristalsuiker, het vanille-extract en zout op laag vuur tot de suiker gesmolten is. Roer regelmatig. Zet opzij tot het afgekoeld is en zet een halfuur in de koelkast.

Breng de kersen in een pannetje al roerend tegen de kook aan. Mix de maïzena met het water in een schaalje en voeg toe aan de kersen. Voeg de eetlepel kristalsuiker toe en roer tot het mengsel indikt. Laat afkoelen.

Roer de Griekse yoghurt door het melkmengsel. Verdeel het mengsel in tweeën en zeef boven één helft het cacao-poeder. Roer goed door.

Voeg om en om het yoghurtmengsel, chocolademengsel en de kersen toe in vormpjes tot ze gevuld zijn en zet de houten ijsstokjes erin. Zet minimaal 8 uur in de vriezer.



# Cappuccino-ijsjes

Als ik koffie drink, is het cappuccino met veel suiker, wat volgens velen geen koffie meer te noemen is. Dit ijsje is eigenlijk hetzelfde en daardoor vind ik het heerlijk!

## Ingrediënten

**Voor het koffie-ijs**  
 30 g koffiebonen  
 275 ml melk  
 275 ml slagroom  
 130 g kristalsuiker  
 1 tl vanille-extract  
 4 eidooiers

**Voor de melkschuimlaag**  
 200 ml slagroom  
 50 g kristalsuiker  
 ½ tl vanille-extract

ook nodig: ijsvormpjes en houten ijsstokjes

## Bereiding

Leg de koffiebonen op een vel bakpapier en gebruik de onderkant van een mok of kommetje om de bonen kapot te maken. Zet opzij.

Breng de melk, slagroom, kristalsuiker en het vanille-extract in een pannetje op middelhoog vuur tot net tegen de kook aan. Voeg de koffiebonen toe en leg een deksel op de pan. Laat 15 minuten trekken.

Giet het koffiemengsel door een zeef en vang de melk op in een ander pannetje.

Leg blokjes ijs in een grote kom en giet er koud water bij tot het ijs net onder staat. Klop de eidooiers los in een hittebestendige kom.

Breng het melkmengsel opnieuw aan de kook. Roer regelmatig. Giet de warme melk al roerend beetje bij beetje bij de eidooiers om deze te temperen.

Schenk alles terug in de pan en zet het vuur laag. Blijf roeren met een spatel tot de room 80 °C is, of dikker wordt. Giet door een zeef in een kom en zet de kom op het ijsbad. Blijf regelmatig roeren tot de ijsbasis is afgekoeld. Zet minimaal 4 uur, maar liever een hele nacht, in de koelkast.

Maak intussen het melkschuim. Klop de slagroom met de kristalsuiker en het vanille-extract tot het schuimig is. Giet in de vormpjes tot deze voor een derde gevuld zijn en zet in de vriezer.

Giet het koffie-ijsmengsel in de ijsmachine en laat deze draaien volgens de gebruiksaanwijzing. Verdeel het koffie-ijs over de ijsvormpjes, zet de houten ijsstokjes erin en zet minimaal 6 uur in de vriezer.



# Gezouten vanille-ijs met kaneelkoekjes en pruimenjam

6 PORTIES

Zout, kaneel en pruimen zijn een heerlijke combinatie.

## Ingrediënten

1 portie vanille-ijs  
(zie pag. 22. Voeg bij de bereiding  $\frac{1}{2}$  tl ipv  $\frac{1}{4}$  tl zout toe)

500 g pruimen

5 el kristalsuiker

1 kaneelstokje

1 el water

1 portie kaneel-bruinesuiker-crumble (zie pag. 210)

## Bereiding

Bereid het vanille-ijs zoals omschreven is op pagina 22, tot aan de stap van de ijsmachine.

Was en ontpit de pruimen en snijd in vieren. Stort ze in een grote pan en voeg de kristalsuiker, het kaneelstokje en het water toe. Kook 20 minuten op middelhoog vuur of tot de pruimen zacht zijn. Roer af en toe. Haal door een passeerzeef, zodat er geen velletjes in de jam zitten. Schenk terug in de pan en laat 40 minuten zachtjes koken, onder regelmatig roeren. Laat afkoelen.

Giet het ijsmengsel in de ijsmachine en laat deze draaien volgens de gebruiksaanwijzing. Voeg tegen het einde de helft van de pruimenjam toe en laat heel kort draaien. Schep in een bak en zet minimaal 4 uur in de vriezer.

Bereid de kaneel-bruinesuiker-crumble zoals omschreven op pagina 210. Schep het gewenste aantal bollen ijs in een schaalje en serveer met de overgebleven pruimenjam en de crumble.





# Brownie-ijstaart

8-10  
PORTIES

Brownie gecombineerd met ijs is ontzettend lekker en zo kwam ik op het idee voor deze taart. Voor de afwisseling kun je de taart natuurlijk ook met ander ijs vullen.

## Ingrediënten

180 g bloem  
30 g cacao poeder  
½ tl bakpoeder  
¼ tl zout  
165 g roomboter  
135 g pure chocolade (70%)  
150 g bruine basterdsuiker  
130 g kristalsuiker  
4 eieren  
65 g melkchocolade  
1 portie vanille-straciatella-ijs (zie pag. 22)

ook nodig: 2 springvormen (18-20 cm Ø)

## Bereiding

Verwarm de oven voor tot 165 °C. Vet de randen en bodems van twee springvormen van 18 of 20 cm in doorsnee in en bestuif met bloem. Bekleed de bodems met bakpapier en zet opzij.

Mix de bloem, het cacao poeder, bakpoeder en zout in een kom. Smelt, al roerend, de roomboter en pure chocolade samen in een pannetje op laag vuur. Laat afkoelen.

Klop de basterdsuiker, kristalsuiker en eieren 3 minuten, tot een schuimig mengsel. Giet, terwijl je klopt, het afgekoelde chocolademengsel erbij. Klop goed door. Zeef het bloem-mengsel erboven en spatel dit er voorzichtig doorheen. Hak de melkchocolade grof en meng deze er ook doorheen. Verdeel het beslag over de bakvormen en bak ongeveer 30 minuten in het midden van de oven.

De brownies zijn klaar als een satéstokje er wat nattig uitkomt, maar de brownies niet meer 'wiebelen' als je de vorm heen en weer schudt. Laat de brownies in de vormen afkoelen. Het is belangrijk dat de brownies in de vorm blijven passen en niet krimpen.

Verwijder, zodra de brownies zijn afgekoeld, de randen van de springvorm en snijd de brownies bij tot ze ongeveer 2 cm hoog zijn en vlak zijn aan de bovenkant. Zet de randen van de springvormen weer vast en zet één vorm in de vriezer.

Bereid het vanille-straciatella-ijs volgens het recept op pagina 22.

Haal de brownie uit de vriezer en schep het ijs er op. Zet in de vriezer tot het ijs bijna hard is en leg nu de andere brownie helft er op. Zet minimaal 6 uur in de vriezer. Serveer eventueel met rood fruit.



# Ijskoffie

VOOR  
1 GLAS

De perfecte verkoeling voor iedereen die van koffie houdt.  
Liever geen melk in je koffie? Laat de melk en slagroom dan weg.

## Ingrediënten

2 el kristalsuiker  
250 ml hete koffie  
ijsklontjes  
25 ml melk  
25 ml slagroom

VEGAN

vervang de melk en slagroom  
door amandelmelk

## Bereiding

Roer de kristalsuiker door de hete koffie en laat afkoelen.  
Giet de koffie in een glas gevuld met ijsklontjes. Schenk de  
melk en slagroom in het glas. Serveer meteen.





# Schaafijs met meloen



Dit ijs wordt in het buitenland 'snow cone' genoemd en is heel populair in Indonesië, Suriname, de Verenigde Staten en Brazilië. Daar schaven ze het met een metalen ijschaaf van een groot blok ijs af en serveren ze het vaak in een kegelvormig bakje. Vandaar de naam 'snow cone'.

## Ingrediënten

400 g galiameloen  
200 g kristalsuiker  
200 ml water  
500 g ijsklontjes

## Variaties

*Volg de instructies van het basisrecept.*

### Schaafijs met aardbei

400 g aardbeien  
200 g kristalsuiker  
200 ml water  
1 el limoensap

### Schaafijs met mango en perzik

1 grote rijpe perzik  
1 rijpe mango  
1 el citroensap  
200 g kristalsuiker  
200 ml water

## Bereiding

Breng de galiameloen met de kristalsuiker en het water in een pannetje aan de kook en laat al roerend 10 minuten zachtjes koken. Laat afkoelen.

Giet de gekookte meloen in een blender en pureer tot een glad geheel. Giet door een zeef en zet minimaal 1 uur in de koelkast.

Vermaal de ijsklontjes in een blender of met een ijscrusher tot ze heel fijn zijn.

Vul de glazen met het geschaafde ijs, giet over ieder glas ongeveer 100 ml siroop. Serveer direct.





# Ijshoorntjes

8-10  
HOORNTJES

Ijshoorntjes zijn erg leuk om zelf te maken en ook nog eens heel lekker. Kijk wel uit voor je vingers, de hoorntjes zijn heet als je ze moet rollen.

## Ingrediënten

30 g roomboter + extra om in te vetten  
80 g poedersuiker  
1 el kristalsuiker  
60 g eiwit (ongeveer 2 eieren), op kamertemperatuur  
½ tl vanille-extract  
70 g tarwebloem  
¼ tl zout

ook nodig: wafelijzer en kegelvormpje

## Variaties

### Zwarte chocoladehoorntjes

Voeg 1 eetlepel cacao poeder en 1 eetlepel geactiveerde kool toe aan het basisrecept.

## Bereiding

Smelt de roomboter en laat afkoelen.

Klop de poedersuiker en kristalsuiker met het eiwit in een kom tot het geheel dikker wordt. Voeg het vanille-extract, de tarwebloem en het zout toe en meng kort. Voeg de roomboter toe en meng tot een geheel.

Verwarm het wafelijzer voor. Vet het wafelijzer in met wat roomboter. Schep per keer een volle eetlepel beslag op het wafelijzer en verwarm tot het wafeltje goudbruin is. Rol voorzichtig (de hoorntjes zijn erg heet), maar snel de wafeltjes om een kegelvormpje en laat hard worden.







# Gezouten karamelsaus

SAUS - HOEVEELHEID  
250  
ML

## Ingrediënten

120 g kristalsuiker  
80 ml slagroom  
50 g koude roomboter  
¼ tl zeezout

## Bereiding

Schud de kristalsuiker in een pan met dikke bodem heen en weer zodat de suiker goed verdeeld is. Zet het vuur middelhoog tot de suiker begint te smelten, roer nog niet.

Roer voorzichtig, als bijna alle suiker gesmolten (of beweeg de pan een beetje), zodat de suiker gelijkmatig karamelliseert. Voeg, zodra de karamel goudbruin is, de roomboter toe en roer tot deze gesmolten is.

Verwarm intussen de slagroom in een ander pannetje (laat niet koken).

Giet langzaam de warme slagroom bij de karamel en roer tot een gladde saus. Voeg het zeezout toe. Schenk in een pot en laat afkoelen.

# Chocoladesaus

SAUS - HOEVEELHEID  
250  
ML

## Ingrediënten

50 g pure chocolade (70%)  
50 g roomboter  
100 g kristalsuiker  
1 el cacao poeder  
125 ml slagroom

## Bereiding

Hak de pure chocolade fijn en snijd de roomboter in stukjes. Smelt samen, al roerend, au bain-marie.

Meng de kristalsuiker en het cacao poeder in een andere kom. Giet de slagroom erbij en roer tot een dikke pasta. Giet al roerend de gesmolten chocoladeboter erbij. Serveer direct of laat afkoelen.