

MARLEEN VISSER

# IJS

30 VERRASSENDE  
IJSRECEPTEN



# INHOUD

Voorwoord	4				
Aan de slag	6				
<b>Basisrecepten</b>					
Roomijsbasis	8	<b>Roomijs</b>		<b>Sorbetijs</b>	
Yoghurtijsbasis	9	Koffie-kardemomijs met dulce de leche	12	Galiameensorbet met vegan lemoncurdswirl	36
Kokosijsbasis	10	Spicy honingijs met perzik & merengue	14	Bosvruchtensorbet	38
Cashewijsbasis	11	Yuzu-ijs met blauwe-bessenswirl	16	Ananas, munt & limoensorbet	40
		Matcha-ijs met witte-chocoladeganache	18	Mangosorbet met currykokos	42
		IJssandwich van vanille-ijs & chocoladebabka	20	Aardbeiensorbet met venkel	44
		Wentelteefjesijs	22	Grapefruit & saliesorbet	46
		<b>Vegan ijs</b>			
		Chocolade-banaan nicecream met fudge	24	<b>Yoghurtijs</b>	
		Pumpkin-pie-ijssandwiches met peccannoten	26	Yoghurtijs met roos & hibiscus	48
		Munt & chocolate-chipijs	28	Yoghurt-kaneelijs	50
		Bananenijs met popcorn & salted caramel	30	Passievrucht-cheesecake-ijs	52
		Kokosijs met Japanse kersenthee & framboos	32	Geitenyoghurtijs met peer & walnoot	54
		Tahini-chocoladeijs met stukjes chocolade	34	Vegan limoentaartijs	56
				Geitenkaasijs met geroosterde aardbeien	58
				<b>IJslolly's</b>	
				Limonadelolly met eetbare bloemen	60
				Citrus-creamsicle	62
				Watermeloen-kiwi-ijslolly	64
				Framboos & chocolade-creamsicle	66
				Chocolademagnum met vanille-ijs & sinaasappelcurd	68
				IJslolly met komkommer, munt & granaatappel	70

# ROOMIJS BASIS

Voor 5 à 6 bollen ijs

Bereidingstijd: 20 minuten

## Ingrediënten

3 eidooiers  
250 ml slagroom  
275 g volle melk  
110 g suiker, honing of agavesuiker  
fijngemalen zeezout  
1 tl vanille-extract  
Optioneel: 1 el extra vierge  
olijfolie

**Tip:** van de overgebleven  
eiwitten van de custard maak  
je natuurlijk merengues, maar  
je kunt er ook bitterkoekjes of  
macarons mee maken.

## Bereiding

- 1 Klop de eidooiers licht op.
- 2 Meng de slagroom, melk, suiker en een snuf zeezout in een pan en laat het geheel al roerende op laag vuur warm worden tot de suiker volledig is opgelost.
- 3 Voeg 3 eetlepels van de melk aan de eidooiers toe, zodat deze op temperatuur komt. Roer de eidooiers vervolgens door de melk en slagroom. Blijf roeren tot de custard dikker wordt, verwarm tot 80 °C, zorg dat het niet gaat koken.
- 4 De roomijscustard is dik genoeg als je met je vinger een streep kunt trekken over de achterkant van de pollepel en de streep blijft staan. Zeef de custard zonodig om eventueel gestold ei te verwijderen en voeg het vanille-extract toe.
- 5 Laat de roomijscustard afkoelen (eventueel in een ijsbad) en zet in de koelkast. Laat de custard afkoelen tot 10 °C voordat je hem gebruikt in een ijsmachine.



# YOGHURTIJS BASIS

Voor 5 bollen ijs

Bereidingstijd: 10 minuten

## Ingrediënten

500 ml volle yoghurt  
115 g suiker, honing of agavesuiker  
1 tl vanille-extract  
fijngemalen zeezout

## Bereiding

- 1 Meng de yoghurt, suiker, het vanille-extract en een snuf zeezout goed door elkaar met een garde.
- 2 Zet in de koelkast tot het koud genoeg (10 °C) is om in een ijsmachine te bereiden.



# SPICY HONINGIJS MET PERZIK & MERENGUE

Voor 6 bollen ijs

Bereidingstijd ijs: 45 minuten

In de vriezer: 2 uur (met ijs-  
machine) of 8 uur (zonder  
ijsmachine)

Bereidingstijd merengue:  
20 minuten

In de oven: 1 uur

## Ingrediënten

1 x recept voor Roomijsbasis,  
zie p. 8

250 g perzik (geschild en ontpit)

4 el water

2 el suiker

50 g honing

½ tl gemalen cayennepeper

minimerengues (optioneel)

## Bereiding

- 1 Pureer de perzik in de keukenmachine. Breng de perzikpuree met het water en de suiker in een steelpannetje aan de kook. Laat op laag vuur 10 minuten zachtjes koken. Giet het mengsel over in een kommetje en laat afkoelen.
- 2 Bereid de roomijsbasis volgens de instructies op pagina 8, maar gebruik in plaats van de aangegeven 110 gram suiker, 40 gram suiker en 50 gram honing.
- 3 Voeg de gemalen cayennepeper toe en meng goed. Laat het mengsel afkoelen.
- 4 Met ijsmachine: bereid het ijs volgens de instructies van de ijsmachine. Schep het ijs in een luchtdichte vriezerdoos en meng het perzikmengsel als een swirl door het ijs. Laat het ijs nog minimaal 2 uur in de vriezer staan.
- 5 Zonder ijsmachine: volg de instructies op pagina 7 en meng vervolgens het perzikmengsel door het ijs. Laat het ijs nog 7-8 uur in de vriezer staan.
- 6 Serveer het ijs met enkele minimerengues en naar smaak wat extra cayennepeper.





# MUNT & CHOCOLATE-CHIPIJS

Voor 6 bollen ijs

Bereidingstijd: 30 minuten  
In de vriezer: 2 uur (met ijs-  
machine) of 8 uur (zonder  
ijsmachine)

## Ingrediënten

1 x recept voor Kokosijsbasis,  
zie p. 10  
¼ tl pepermuntextract  
¼-½ tl spirulina-poeder, gezeefd  
40 g pure chocolate chips

## Bereiding

- 1 Bereid de kokosijsbasis volgens de instructies op pagina 10. Laat afkoelen en voeg pepermuntextract, spirulina en de chocolate chips toe.
- 2 Met ijsmachine: bereid het ijs volgens de instructies van de ijsmachine. Schep het ijs in een luchtdichte vriezerdoos en zet het minimaal 2 uur in de vriezer.
- 3 Zonder ijsmachine: volg de instructies op pagina 7. Zet het ijs gedurende 7-8 uur in de vriezer.



# GRAPEFRUIT & SALIESORBET

Voor 5 bollen ijs

Bereidingstijd: 20 minuten  
In de vriezer: 2 uur (met ijs-  
machine) of 8 uur (zonder  
ijsmachine)

## Ingrediënten

bosje salie (à 20 g)  
200 ml water  
160 g suiker  
400 ml grapefruitsap  
1 el johannesbroodpitmeel  
(optioneel)

## Bereiding

- 1 Doe de salie met het water en de suiker in een pannetje en breng al roerend aan de kook. Haal de pan van het vuur, laat het mengsel 30 minuten trekken en verwijder dan de salie. Laat verder afkoelen.
- 2 Meng het suikerwater met het grapefruitsap en het johannesbroodpitmeel.
- 3 Met ijsmachine: bereid het ijs volgens de instructies van de ijsmachine. Schep het ijs in een luchtdichte vriezerdoos en zet minimaal 2 uur in de vriezer.
- 4 Zonder ijsmachine: volg de instructies op pagina 7. Zet het ijs gedurende 7-8 uur in de vriezer.





# PASSIEVRUCHT-CHEESECAKE-IJS

Voor 7 bollen ijs

Bereidingstijd: 30 minuten  
In de vriezer: 2 uur (met ijs-  
machine) of 8 uur (zonder  
ijsmachine)

## Ingrediënten

1 x recept voor Yoghurtijsbasis,  
zie p. 9  
4 passievruchten, pulp eruit  
geschept  
2 el water  
3 el suiker  
1 el extra vierge olijfolie  
200 g roomkaas  
100 g Graham Shortbread  
koekjes, of zandkoekjes, in  
kleine stukjes gebroken

## Bereiding

- 1 Doe de passievruchtenpulp met het water en de suiker in een kleine pan. Verwarm al roerend tot de suiker is opgelost en de saus iets is ingedikt. Laat afkoelen.
- 2 Bereid de yoghurtbasis volgens de instructies op pagina 9 en voeg de olijfolie en roomkaas toe.
- 3 Met ijsmachine: bereid het ijs volgens de instructies van de ijsmachine, voeg tegen het einde de passievruchtsaus en Graham Shortbread koekjes toe en laat deze nog een paar keer meedraaien in de machine. Schep het ijs in een luchtdichte vriezerdoos en zet het minimaal 2 uur in de vriezer.
- 4 Zonder ijsmachine: volg de instructies op pagina 7 en schep als laatste de passievruchtsaus en Graham Shortbread koekjes erdoor. Zet 7-8 uur in de vriezer.



# WATERMELOEN-KIWI-IJSLOLLY

Voor 4 ijsjes van 90 ml of 6 ijsjes van 65 ml

Bereidingstijd: 30 minuten  
In de vriezer: 10-16 uur

## Ingrediënten

250 g watermeloen, in stukjes  
en zonder pitjes  
3 el honing  
3 el limoensap  
4 el volle yoghurt  
2 kiwi's, geschild en in stukjes  
40 bakvaste chocoladedruppels

## Bereiding

- 1 Pureer de watermeloen met 1 eetlepel honing en het limoensap in de keukenmachine.
- 2 Meng de yoghurt met 1 eetlepel honing.
- 3 Pureer de kiwi's met 1 eetlepel honing in de keukenmachine. Zeef het kiwimengsel en bewaar het sap.
- 4 Vul de vormpjes voor  $\frac{2}{3}$  met de watermeloenpuree. Verdeel de chocoladedruppels over de vormpjes en laat 2 uur iets opstijven in de vriezer. Zodra het ijs iets harder geworden is, verdeel je de chocoladedruppels met een ijsstokje over de vormpjes. Plaats de stokjes erin en zet 2 uur in de vriezer.
- 5 Verdeel vervolgens de yoghurt over de vormpjes en zet 2 uur in de vriezer.
- 6 Voeg tot slot de kiwi toe. Zet 4-6 uur in de vriezer.

