



Marleen Visser

Altijd ijs

IJs voor elk seizoen



CARRERA
culinair



Inhoud

Voor alle ijs-lovers	7
Hoe werkt dit boek?	8
Benodigdheden	10
IJsbasics	12
Basisrecepten	14
Lente	26
Zomer	74
Herfst	122
Winter	170
Bedankt!	219
Receptenindex	220
Register	222



Voor alle ijs-lovers

Jaren geleden woonde en werkte ik als model in Sydney. In mijn werk werd mij van alles aan-geraden en afgeraden, waaronder te veel ijsjes eten. Ik heb genoeg verleidingen weerstaan, maar ijsjes: nee. Destijds stond op een magnumstokje: *Share Love Not Ice Cream*. Een spreuk naar mijn hart. Ik ben namelijk dol op delen, behalve als het om desserts gaat, en al helemaal wanneer dat een ijsje is. *Don't touch mine!*

Ik houd ervan om met pure producten te koken, recepten te delen en mooie gerechten te foto-graferen. Dat was de aanleiding voor mijn foodblog *ShareLoveNotSecrets*. En dat 'secrets' bedoel ik met een knipoo, want op mijn blog geef ik juist mijn keukengeheimen prijs. Ik deel dingen die mij enorm blij maken. En dat geldt zeker voor mijn grote liefde ijs: vrolijk én fotogeniek.

Maar honderd ijsrecepten maken is andere koek. *Altijd ijs* vroeg om een plan van aanpak. Ik mobiliseerde mijn vriendengroep, claimde de ijslade van mijn buurvrouw – maandenlang – en onderwierp elke gast aan een ijsproeftest. En toen was ik ineens *De ijskoningin*. En nog opmerkelijker: ik werd gevraagd door de Nederlandse IJsVak-Wedstrijden om zitting te nemen in de jury. Ik ben nu dus 'ijsexpert', als ik de mensen om mij heen moet geloven. Voor mij geldt echter vooral dat ik van ijs houd. In elk jaargetijde. IJs associeer je al snel met de zomer,

maar je kunt het natuurlijk het hele jaar door eten. In de zomer op het balkon of in de tuin, in de winter onder een deken op de bank terwijl je Netflix kijkt.

Altijd ijs volgt de vier seizoenen omdat elk jaargetijde andere producten en mogelijkheden met zich meebrengt. Seizoensproducten zijn bovendien vaak voordeliger en beter voor het milieu. Verder houd ik je natuurlijk niet tegen om midden in de zomer chocolade-ijs met karamel te maken – als je daar toevallig zin in hebt.

Ik raad je aan de volgende pagina 'Hoe werkt dit boek?' goed te lezen. Hierin beschrijf ik precies hoe je te werk moet gaan voor de beste ijsjes.

Zelf ijs maken is niet ingewikkeld. Het maakt mij zelfs rustig. Het roeren in een pan custard werkt voor mij bijna meditatief en het resultaat is ongelofelijk belonend. En neem ook eens een bak ijs mee als verrassing voor iemand, bijvoorbeeld als je bij iemand gaat eten of voor je collega's – het is nooit te vroeg voor ijs. *Homemade ijs* delen is heerlijk.

Mijn stelling is nu dan ook: *share love... and a lot of homemade ice cream*. Enjoy!

Marleen

PS Ik heb me bij ongeveer al mijn favoriete recepten en ingrediënten afgevraagd – en dat zijn er veel – of je er ijs van kunt maken. Alleen de meest succesvolle hebben dit boek gehaald. Denk aan mangomagnums met sticky rice (p. 116), ice cream-sandwiches met lemon curd & merengue (p. 48), ijs met zoete aardappel (p. 135) en avocado-ijs (p. 140). Ik hoop je te inspireren om zelf ook te experimenteren met de eindeloze mogelijkheden op het gebied van ijs. Deel je successen via Instagram met de hashtag #altijdijns en op de Facebook-pagina van *ShareLoveNotSecrets*. Vragen? Ik help je graag via www.altijdijns.nl, ook om je de weg te wijzen naar producten uit dit boek.

IJsbasics

IJs met en zonder ijsmachine

Een ijsmachine is fantastisch! Tegenwoordig zijn eenvoudige machines met een koeling die je van tevoren moet invriezen voor een paar tientjes verkrijgbaar. Zonder ijsmachine kun je óók heel lekker ijs maken. Het kost wat meer tijd, maar alle recepten uit dit boek zijn zonder ijsmachine te maken. Heb je geen ijsmachine en geen tijd, dan zijn bananen je beste vrienden! Zie bijvoorbeeld het recept op pagina 176 van banaan-pindakaasijs. Slechts enkele ingrediënten en heerlijk ijs. En het valt ook nog in de categorie gezonder ijs, een zogenaamde nicecream! Je kunt dit als basis nemen voor meerdere room- of yoghurtijsrecepten. Een vicecream die je eenvoudig kunt maken zonder ijsmachine is ijs op basis van gecondenseerde melk. Een voorbeeld hiervan vind je op pagina 56, het Magnolia Bakery Banana Pudding-ijs. Eenvoudig te maken, zonder ijsmachine, ontzettend romig en absoluut een in de categorie vicecream. En ook nog eens prima te mixen en matchen met andere recepten in dit boek.

Tips voor de beste kwaliteit ijs

Hoe krijg je de mooiste ijsstructuur? Zorg er ten eerste voor dat je mengsel zo koud mogelijk is als je het invriest. Dus als je je ijsmengsel met producten op kamertemperatuur maakt, zet het dan eerst even in de koelkast voor je het gaat invriezen. Voor roomijscustard geldt dat het zo'n 10 °C moet zijn voordat je er ijs van draait. Te koud kan eigenlijk niet. Om de custard sneller te laten afkoelen kun je een ijsbad gebruiken: zet de bak met custard in een bak met ijsklontjes en water.

Ten tweede optimaliseer je de structuur en smaken van je ijs door het ijsmengsel ver van tevoren te maken – liefst zo'n 10 uur. Je kunt ook een klein beetje alcohol aan je ijs toevoegen, bijvoorbeeld een likeur, om het iets zachter te maken. Dit is in principe niet nodig bij roomijs, maar werkt wel goed bij sorbets. Bedenk wel dat het ijs daardoor niet meer geschikt is voor kinderen. En tot slot: hoe kouder je vriezer is, hoe sneller je ijs invriest, hoe minder kristallen er ontstaan. Een vriezer die heel vol is of vaak wordt geopend zal minder koud zijn. Houd er rekening mee dat bij het maken van ijs zonder ijsmachine de gegeven tijd voor het invriezen een indicatie is. Zorg vooral voor een koude vriezer en houd je ijs goed in de gaten!

Goed voorbereiden

Natuurlijk geldt dat bij ieder recept een goede voorbereiding handig is, maar eerlijk is eerlijk... ik deed het ook niet altijd. Toch raad ik je aan om de recepten eerst even goed door te lezen voordat je aan de slag gaat en zet alles zo veel mogelijk klaar. Een goed begin is het halve werk en dat geldt zeker bij het maken van ijs. Improviseren is leuk, maar niet als je bezoek bijna voor de deur staat.

Houdbaarheid

Voor eigenlijk al het homemade ijs geldt dat het ijs enkele dagen tot één week na het maken het lekkerst is. Daarna verliest het ijs smaak en vormen zich steeds meer ijskristallen op het ijs. Tenminste... als het ijs die ene week al haalt!





Chocolade-munt- macaronsandwiches

voor 8 ice cream sandwiches ♥ lastiger ♥ voor iedereen

roomijscustard, zie recept
op p. 17

1 tl amandelextract
80 g donkere
chocoladedruppels
125 g amandelmeel
225 g poedersuiker
3 eiwitten (100 g)
25 g kristalsuiker
1/4 tl natuurlijk groen
kleurstofpoeder
1/8 tl muntextract

2 mengkommen
zeef
mixer
rubberen spatel
spuitzak
bakpapier
bakplaat
ijsmachine of staafmixer
oven
luchtdichte vriezerdoos waar
je 8 gelijke rondjes van 4 cm
uit kunt halen
keukenmachine
plasticfolie
uitsteekvorm van 4 cm
(of kleiner, maar minstens
zo groot als de macarons)

1 // Bereid de roomijscustard volgens de instructies op pagina 17. Voeg het amandelextract en de chocoladedruppels toe.

2 // Meng het amandelmeel en de poedersuiker goed door elkaar en zeef het mengsel in een mengkom. Mix het eiwit in een andere kom een minuut op de hoogste stand, voeg halverwege de kristalsuiker geleidelijk toe. Voeg de kleurstof en het muntextract toe en klop door tot alles is gemengd. Schep voorzichtig het poedersuiker-amandelmengsel door het geklopte eiwit.

3 // Doe het mengsel in een spuitzak en spuit 16 platte rondjes van 3 à 4 centimeter doorsnee op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat de macarons nog 1 uur buiten de oven staan. Verwarm de oven voor op 130 °C.

4 // Bak de macarons onderin de oven 14-17 minuten. Haal de macarons eruit en laat ze op de bakplaat afkoelen.

5 // Met ijsmachine: volg de instructies van de ijsmachine.

6 // Zonder ijsmachine: giet de roomijscustard in een luchtdichte vriezerdoos en vries het in. Breek na een 1/2 uur de ijskristallen, idealiter met een staafmixer en een vork voor de zijkanten. Herhaal dit gedurende 3-4 keer tot het ijs romig is geworden. Laat gedurende 7-8 uur in de vriezer staan.

7 // Verdeel het ijs over een grote, met bakpapier beklede, luchtdichte vriezerdoos of bakvorm en laat hard worden in de vriezer.

8 // Steek met een uitsteekvorm rondjes uit het ijs in hetzelfde formaat als de macarons en maak sandwiches van het ijs en de macarons.



Geitenkaasijsjes met blauwe bes & salie

voor 3 of 4 ijsjes ♥ gemiddeld ♥ iedereen

50 ml water
1 el kokosbloesemsuiker
10 salieblaadjes
60 g blauwe bessen
70 g verse geitenkaas
150 ml amandelmelk
2 el honing
½ tl vanille-extract

steelpannetje
2 kommetjes
4 ijsvormpjes van 65 ml of
3 ijsvormpjes van 90 ml
houten stokjes

Dit recept heb ik steeds verder geoptimaliseerd en het is nu één van mijn favorieten geworden. De geitenkaas en salie maken dit geen doorsnee-ijsje, maar het smaakt fantastisch en heerlijk zoet en romig door de combinatie met de amandelmelk en honing.

1 // Breng het water met de kokosbloesemsuiker, salieblaadjes en blauwe bessen in een steelpannetje aan de kook. Laat het mengsel zo'n 15 minuten zachtjes koken op laag vuur, totdat de bessenmix iets indikt. Haal van het vuur, doe het mengsel over in een kommetje, laat afkoelen en schep de salieblaadjes eruit.

2 // Doe de geitenkaas met de amandelmelk, honing en het vanille-extract in het weer schoongemaakte steelpannetje, meng goed en zet op laag vuur. Laat de geitenkaas smelten en roer alles nog eens goed door elkaar. Zodra de kaas gesmolten is, haal je de pan van het vuur. Giet het mengsel in een kommetje en laat afkoelen.

3 // Verdeel het bessenmengsel over de ijsvormpjes en giet vervolgens het geitenkaasmengsel in de ijsvormpjes. Zet de houten stokjes erin en creëer een marmereffect door de besjes een beetje te verdelen. Laat de ijsjes gedurende 4-6 uur hard worden in de vriezer. Als je ijsvormpje geen stokjeshouder heeft, voeg je de houten stokjes na ongeveer 1-2 uur toe wanneer het mengsel al iets bevroren is.

Tip // De smaak van salie komt in de ijsjes heel subtiel terug. Wil je een iets sterkere saliesmaak, voeg dan 5 à 10 extra salieblaadjes toe.





Split

voor 3 of 4 ijsjes ♥ gemiddeld ♥ voor iedereen

sap van 2-3 sinaasappels
(± 140 ml)
6 tl suiker
250 ml slagroom

steelpannetje
pollepel
4 ijsvormpjes van 65 ml of
3 ijsvormpjes van 90 ml
houten stokjes

1 // Doe het sinaasappelsap en 2 theelepels suiker in een steelpannetje en roer tot de suiker is opgelost.

2 // Doe hetzelfde met de slagroom en vier theelepels suiker. Laat beide mengsels afkoelen.

3 // Vul de ijsvormpjes met 1 eetlepel van het sinaasappelmengsel en laat in 1 uur hard worden in de vriezer.

4 // Zet de ijsvormpjes ietsje schuin voor een diagonaal effect. Vul de ijsvormpjes daarna met 1 eetlepel van het slagroommengsel, zet de houten stokjes erin en laat in 1 uur hard worden in de vriezer.

5 // Herhaal dit proces tot de ijsvormpjes zijn gevuld.





Basilicum- aardbeiorsbet

voor 5 ballen ijs • eenvoudig • voor iedereen

300 g aardbeien
200 ml suiker- of honingwater,
zie recept op p. 19
optioneel: 1 el
johannesbroodpitmeel
10 basilicumblaadjes, in kleine
stukjes gescheurd + een
paar extra hele blaadjes

keukenmachine
ijsmachine of staafmixer
luchtdichte vriezerdoos

1 // Pureer de aardbeien in de keukenmachine en meng ze met het suiker- of honingwater en eventueel het johannesbroodpitmeel.

2 // Met ijsmachine: bereid het ijs volgens de instructies van de ijsmachine. Voeg het basilicum toe en schep het ijs vanuit de ijsmachine in een luchtdichte vriezerdoos en laat het nog minstens 2 uur in de vriezer staan.

3 // Zonder ijsmachine: giet het aardbeienmengsel in een luchtdichte vriezerdoos en vries het in. Breek na 2-3 uur de ijskristallen, idealiter met een staafmixer en een vork voor de zijanten. Herhaal dit ieder uur gedurende 3-4 keer tot het ijs zacht is geworden. Voeg aan het einde het basilicum toe. Laat het ijs gedurende 7-8 uur in de vriezer staan.

4 // Serveer met extra basilicumblaadjes.

Tip // Gebruik vers aardbeiensap voor een extra intense smaak en rode kleur.



Elderflower & edible flower-pops

voor 3 of 4 ijsjes ♥ eenvoudig ♥ voor iedereen

200 ml water (gekookt en afgekoeld)
½ el elderflowersiroop (vlierbloesemsiroop)
¼ tl rozenwater
9-12 eetbare bloemen

**4 ijsvormpjes van 65 ml of
3 ijsvormpjes van 90 ml
houten stokjes**

Dit ijsje kan bijna niet bloemiger. Het ziet er bloemig uit, het ruikt naar rozen en smaakt naar vlierbloesem en rozen. Kortom: een ultiem romantische ijslolly.

1 // Meng het water met de elderflowersiroop en het rozenwater.

2 // Vul de ijsvormpjes met het mengsel en verdeel de eetbare bloemen over de ijsvormpjes. Met een stokje kun je de bloemen verdelen in de ijsvormpjes.

3 // Zet de houten stokjes erin en laat de ijsjes gedurende 4-6 uur hard worden in de vriezer. Als je ijsvormpje geen stokjeshouder heeft, voeg je de houten stokjes na ongeveer 1-2 uur toe wanneer het mengsel al iets bevroren is.

Tips // Hoe zorg je ervoor dat je ijs doorzichtig wordt? Kook het water en laat het afkoelen voor je het gebruikt.

Dit is ook leuk om te doen met ijsklontjes. Je kunt deze natuurlijk ook vullen met fruit of kruiden, zoals bessen, tijm en munt.



Birthday cake-magnum

voor 6 magnums ♥ gemiddeld ♥ voor iedereen

roomijscustard, zie recept
op p. 17

1 tl vanille-extract

150 g discodip met natuurlijke
kleurstoffen per ijslolly

*Voor de cake (of gebruik
2 plakken kant-en-klare
cake - je houdt dus cake
over van dit recept)*

100 g roomboter

100 g kokosbloesemsuiker

2 eieren

100 g bloem

mengkom

zeef

mixer

ondiepe bakvorm

bakpapier

ijsmachine of staafmixer

vorm voor 6 magnums

houten stokjes

luchtdichte vriezerdoos

1 // Bereid de roomijscustard volgens de instructies op pagina 17.
Voeg het vanille-extract toe aan de custard en meng goed.

2 // Verwarm de oven voor op 150 °C.

3 // Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn
en mix de roomboter en kokosbloesemsuiker tot een egale massa
in een mengkom.

4 // Voeg een voor een de eieren toe aan het mengsel en zeef de
bloem boven de mengkom. Meng alles goed door elkaar.

5 // Giet het mengsel in een ondiepe met bakpapier beklede
bakvorm en bak het gedurende 25 minuten. De cake is klaar
wanneer een erin gestoken satéprikker er droog weer uit komt.
Laat de cake volledig afkoelen.

6 // Met ijsmachine: bereid het ijs volgens de instructies van de
ijsmachine.

7 // Zonder ijsmachine: giet de roomijscustard in een luchtdichte
vriezerdoos en vries hem in. Breek na een ½ uur de ijskristallen,
ideaaliter met een staafmixer en een vork voor de zijkanten.
Herhaal dit gedurende 3-4 keer tot het ijs romig is geworden.

8 // Snijd 1 centimeter brede en ongeveer 3 centimeter lange
repen uit de cakevorm, zodat ze precies om het houten stokjes
passen. Vul de ijsvormpjes tot halverwege met ijs. Schuif de cake
op de houten stokjes en duw ze in het midden van de ijsvormpjes.
Vul de rest van de ijsvormpjes op met het ijs. Laat gedurende 4
uur hard worden in de vriezer.

9 // Haal de ijsjes uit de vriezer en rol ze in de discodip. Serveer
direct of bewaar in luchtdichte vriezerdoos in de vriezer.





Frambozen-bubbelsorbet

voor 6 ballen ijs ♥ eenvoudig ♥ voor volwassenen

700 g frambozen
290 ml suiker- of honingwater,
zie recept op p. 19
200 ml prosecco
sap en zeste van 1 citroen
snufje gemalen zeezout
optioneel: 1 el
johannesbroodpitmeel

keukenmachine
zeef
ijsmachine of staafmixer
luchtdichte vriezerdoos

1 // Pureer de frambozen in de keukenmachine. Zeef de puree om de pitjes eruit te halen.

2 // Meng de frambozenpuree met het suiker- of honingwater, de prosecco, het citroensap, de citroenzeste, het zeezout en eventueel het johannesbroodpitmeel. Meng alles goed.

3 // Met ijsmachine: bereid het ijs volgens de instructies van de ijsmachine. Schep het ijs vanuit de ijsmachine in een luchtdichte vriezerdoos en laat het nog minstens 2 uur in de vriezer staan.

4 // Zonder ijsmachine: giet het mengsel in een luchtdichte vriezerdoos en vries het in. Breek na 2-3 uur de ijskristallen, idealiter met een staafmixer. Herhaal dit ieder uur gedurende 3-4 keer tot het ijs zacht is geworden. Laat het ijs gedurende 7-8 uur in de vriezer staan.

Tips // Eet dit ijs zo snel mogelijk na bereiding, dan is de smaak het lekkerst. Daarna is het maar enkele dagen houdbaar, want door de prosecco verandert de smaak al snel.

Als je bevroren fruit gebruikt, voeg dan wat water toe bij stap 1. Het mengsel is anders te droog om te zeven.



Oma's stooftjeertjes

voor 6 ballen ijs gemiddeld voor iedereen

roomijscustard, zie recept op p. 17

1 tl vanille-extract

4 stooftjeeren, geschild met het steeltje er nog aan

150 ml rode wijn

80 g bruine basterdsuiker

2 kruidnagels

1 laurierblad

1 kaneelstokje

1 steranijs

sap en zeste van 1 citroen

**hoge pan met deksel
keukenmachine of staafmixer
ijsmachine of staafmixer
luchtdichte vriezerdoos**

Tip // Serveer het ijs eventueel met extra stooftjeer.

1 // Bereid de roomijscustard volgens de instructies op pagina 17. Voeg het vanille-extract toe aan de custard en meng goed.

2 // Doe de stooftjeeren, rode wijn, bruine basterdsuiker, kruidnagels, het laurierblad, kaneelstokje, de steranijs, het citroensap en de citroenzeste in een hoge pan. Vul aan met water tot de stooftjeertjes helemaal onder water staan. Breng het mengsel, met het deksel op de pan, op middelhoog vuur zachtjes aan de kook en laat de stooftjeeren ongeveer 30-40 minuten stoven tot ze zacht zijn. Haal de peren uit de pan en laat ze afkoelen. Laat het vocht in de pan en gebruik het voor de volgende stap.

3 // Breng het vocht aan de kook en laat het zo'n 5-10 minuten zachtjes koken op laag vuur tot het $\frac{1}{3}$ is ingedikt. Je kunt de kruiden eruit halen, maar dat hoeft niet. Zorg ervoor dat je de saus niet te lang laat koken, omdat de saus nog een stuk dikker wordt na het afkoelen. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.

4 // Met ijsmachine: bereid het ijs volgens de instructies van de ijsmachine. Pureer 2 stooftjeeren in de keukenmachine of staafmixer en meng ze door het ijs. Je kunt naar wens meer stooftjeer toevoegen of de andere 2 stooftjeeren gebruiken bij het serveren. Schep het ijs vanuit de ijsmachine in een luchtdichte vriezerdoos en laat het nog minstens 2 uur in de vriezer staan.

5 // Zonder ijsmachine: giet de roomijscustard in een luchtdichte vriezerdoos en vries het in. Breek na een $\frac{1}{2}$ uur de ijskristallen, idealiter met een staafmixer en een vork voor de zijanten. Herhaal dit gedurende 3-4 keer tot het ijs romig is geworden. Pureer 2 stooftjeeren in de keukenmachine en meng ze door het ijs. Je kunt naar wens meer stooftjeer toevoegen of de andere 2 stooftjeeren gebruiken bij het serveren. Laat het ijs gedurende 7-8 uur in de vriezer staan.





Avocado-ijs met rozemarijn, limoen & basilicum

voor 5 ballen ijs ♥ eenvoudig ♥ voor iedereen

6 takjes rozemarijn, fijngehakt
100 ml water
2 el kokosbloesemsuiker
2 perfect rijpe avocado's,
geschild en in stukjes
400 ml creamy kokosmelk
1 tl vanille-extract
200 ml agavesiroop
(of een andere zoetstof)
sap van 2 limoenen
20 basilicumblaadjes +
een paar extra
snufje gemalen zeezout

steelpannetje
keukenmachine
luchtdichte vriezerdoos
ijsmachine of staafmixer

1 // Doe de takjes rozemarijn met het water en de suiker in een steelpannetje en kook 15 minuten op laag vuur tot een siroop ontstaat. Haal de rozemarijn uit de pan en laat de siroop afkoelen.

2 // Pureer alle ingrediënten in de keukenmachine tot een gladde massa.

3 // Met ijsmachine: bereid het ijs volgens de instructies van de ijsmachine. Schep het ijs vanuit de ijsmachine in een luchtdichte vriezerdoos en laat het nog minstens 2 uur in de vriezer staan.

4 // Zonder ijsmachine: giet het mengsel in een luchtdichte vriezerdoos en vries het in. Breek na een ½ uur de ijskristallen, idealiter met een staafmixer en een vork voor de zijanten. Herhaal dit gedurende 3-4 keer tot het ijs romig is geworden. Laat het ijs gedurende 7-8 uur in de vriezer staan.

5 // Garneer het ijs met de extra blaadjes basilicum.

Tip // Koop eetrijpe avocado's en gebruik ze zo snel mogelijk. Dat kan best lastig zijn. Om erachter te komen of een avocado rijp is kun je er voorzichtig aan voelen: is de avocado zacht genoeg? Haal dan het pitje bovenop de avocado eraf. Is de kleur felgroen? Dan is deze avocado waarschijnlijk goed om te eten. Toch nog teleurgesteld in de rijpheid van je avocado? Jammer, maar waarschijnlijk nog steeds goed genoeg voor op een geroosterd broodje met een beetje peper, gemalen zeezout en een snufje kurkuma.





Stormy weather

voor 6 ballen ijs ♥ gemiddeld ♥ voor iedereen

80 g zwarte sesamzaadjes
80 g pistachenoten, grof
gehakt
roomijscustard, zie recept
op p. 17
1 tl vanille-extract

kleine koekenpan
vijzel
ijsmachine of staafmixer
luchtdichte vriezerdoos

1 // Rooster de zwarte sesamzaadjes kort in een droge kleine koekenpan en haal van het vuur. Druk de sesamzaadjes daarna fijn in een vijzel.

2 // Rooster de pistachenoten in een droge kleine koekenpan tot ze licht verkleuren. Laat afkoelen. Houd een beetje pistachenoten en zwarte sesamzaadjes apart voor de garnering.

3 // Bereid de roomijscustard volgens de instructies op pagina 17. Voeg het vanille-extract en de zwarte sesamzaadjes toe aan de afgekoelde custard en meng goed.

4 // Met ijsmachine: bereid het ijs volgens de instructies van de ijsmachine en meng de pistachenoten door het ijs. Schep het ijs vanuit de ijsmachine in een luchtdichte vriezerdoos en laat het nog minstens 2 uur in de vriezer staan.

5 // Zonder ijsmachine: giet de roomijscustard in een luchtdichte vriezerdoos en vries het in. Breek na een ½ uur de ijskristallen, idealiter met een staafmixer en een vork voor de zijanten. Herhaal dit gedurende 3-4 keer tot het ijs romig is geworden en meng de pistachenoten door het ijs. Laat het ijs gedurende 7-8 uur in de vriezer staan.

6 // Serveer met de apart gehouden zwarte sesamzaadjes en pistachenoten.

Tips // Ook lekker in combinatie met cashewnotenijs.

Als je een donkere kleur ijs wilt, is het belangrijk dat je de sesamzaadjes echt goed fijn maalt in de vijzel.



Autumn in New York

New York Cheesecake

voor 6 ballen ijs ♥ gemiddeld ♥ voor iedereen

roomijscustard, zie recept
op p. 17

1 tl vanille-extract

100 g roomkaas

135 g blauwe bessen

50 ml water (of genoeg tot de
bessen onder water staan)

1 el kokosbloesemsiiker

6 dadels (± 120 g)

60 g havermout

50 g amandelen met velletje

1 el kokosbloesemsiiker

snuffje gemalen zeezout

steelpannetje

keukenmachine

ijsmachine of staafmixer

luchtdichte vriezerdoos

1 // Bereid de roomijscustard volgens de instructies op pagina 17. Voeg het vanille-extract toe aan de afgekoelde roomijscustard en meng goed. Roer de roomkaas door de roomijscustard tot dat het goed verdeeld is.

2 // Doe de blauwe bessen, het water en de kokosbloesemsiiker in een steelpannetje. Breng aan de kook en laat het mengsel zo'n 15 minuten zachtjes koken op laag vuur totdat de bessenmix iets indikt. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.

3 // Snijd de dadels in kleine stukjes en meng met de havermout, amandelen, kokosbloesemsiiker en het zeezout in de keukenmachine. Laat de machine draaien tot het deeg een bal vormt. Haal de deegbal uit de machine en verdeel in kleine stukjes.

4 // Met ijsmachine: bereid het ijs volgens de instructies van de ijsmachine. Bewaar ongeveer 2 eetlepels blauwe-bessensaus en cookie dough voor de garnering en voeg de rest toe aan het ijs en draai het ijs nog enkele minuten door. Schep het ijs vanuit de ijsmachine in een luchtdichte vriezerdoos en laat het minstens 2 uur in de vriezer staan.

5 // Zonder ijsmachine: giet het mengsel in een luchtdichte vriezerdoos en vries het in. Breek na een ½ uur de ijskristallen, idealiter met een staafmixer en een vork voor de zijanten. Herhaal dit gedurende 3-4 keer tot het ijs romig is geworden. Bewaar ongeveer 2 eetlepels blauwe-bessensaus en cookie dough voor de garnering en voeg de rest toe aan het ijs. Laat het ijs gedurende 7-8 uur in de vriezer staan.

6 // Serveer het ijs met de extra blauwe-bessensaus en cookie dough.





Yoghurtijs met geroosterde biet

voor 6 ballen ijs ♥ gemiddeld ♥ voor iedereen

yoghurtijsbasis, zie recept
op p. 20

1 tl vanille-extract
250 g rode bieten,
rauw, geschild en in
stukken van 2 bij 2 cm
2 el olijfolie
1 el korianderzaad, geroosterd
3 takjes tijm, gerist
1 el balsamicoazijn
1 el honing

mengkom
ovenschaal
aluminiumfolie
keukenmachine
ijsmachine of staafmixer
luchtdichte vriezerdoos
optioneel: zeef

Tip // De bietenbasis is
ook lekker met roomijs en
chocoladedruppels.

1 // Bereid de basis voor yoghurtijs volgens de instructies op
pagina 20 en voeg er het vanille-extract aan toe.

2 // Verwarm de oven voor op 190 °C.

3 // Doe de rode bieten, olijfolie, het korianderzaad, de blaadjes
tijm, balsamicoazijn en honing in een kom en meng alles goed
door elkaar.

4 // Schep het mengsel in een ovenschaal en rooster 30-40
minuten tot de bieten zacht zijn. Houd de oven goed in de gaten.
Als de bietjes te snel donker worden, maar nog niet zacht zijn, leg
je er een stuk aluminiumfolie over.

5 // Pureer het bietenmengsel in de keukenmachine tot alles heel
fijn is. Je kunt de mix zó gebruiken, maar je kunt het ook zeven
om de tijm en het korianderzaad eruit te halen.

6 // Meng het bietenmengsel met de yoghurtijsbasis.

7 // Met ijsmachine: bereid het ijs volgens de instructies van de
ijsmachine. Schep het ijs vanuit de ijsmachine in een luchtdichte
vriezerdoos en laat het nog minstens 2 uur in de vriezer staan.

8 // Zonder ijsmachine: giet de yoghurtijsbasis in een luchtdichte
vriezerdoos en vries het in. Breek na een ½ uur de ijskristallen,
idealiter met een staafmixer en een vork voor de zijanten.
Herhaal dit gedurende 3-4 keer tot het ijs romig is geworden.
Laat het ijs gedurende 7-8 uur in de vriezer staan.





De Share Love Not Ice Cream

voor 6 magnums ♥ gemiddeld-lastiger ♥ voor iedereen

2 bananen, zonder schil
en in stukjes
200 ml amandelmelk
2 dadels, ontpit
1 el amandelpasta
1 tl carobepoeder of cacao
40 g kokosbloesemsuiker + 2 el
100 ml creamy kokosmelk
sap van ¼ citroen
100 g kokosolie
4 el cacao
½ tl macapoeder
1 tl vanille-extract
klein handje rozenblaadjes
snuffje gemalen zeezout

keukenmachine
vorm voor 6 magnums
houten stokjes
steelpannetje
bakpapier

1 // Meng de bananen, amandelmelk, dadels, amandelpasta en carobepoeder in de keukenmachine en pureer tot een egale massa.

2 // Vul de ijsvormpjes met het mengsel, zet de houten stokjes erin en laat de ijsjes gedurende 6-8 uur hard worden in de vriezer.

3 // Smelt voor de karamel 40 gram suiker in een steelpannetje op laag vuur, voeg de kokosmelk toe en laat de karamel in 10 minuten indikken. Voeg aan het einde het citroensap en zeezout toe.

4 // Pureer voor de chocoladesaus de kokosolie, cacao, 2 eetlepels suiker, macapoeder en het vanille-extract in de keukenmachine tot een gladde massa.

5 // Haal de ijsjes uit de ijsvormpjes en smeer een laag karamel met een lepel over de ijsjes. Laat gedurende 1 uur hard worden in de vriezer.

6 // Eindig met een chocoladelag door de ijsjes in de saus te dippen en strooi hier rozenblaadjes overheen. Leg de ijsjes op een stuk bakpapier.

7 // Leg de ijsjes in de vriezer of eet ze direct op.

Tip // Probeer ook met een kokosijsvulling of vervang de amandelmelk door kokosmelk.

