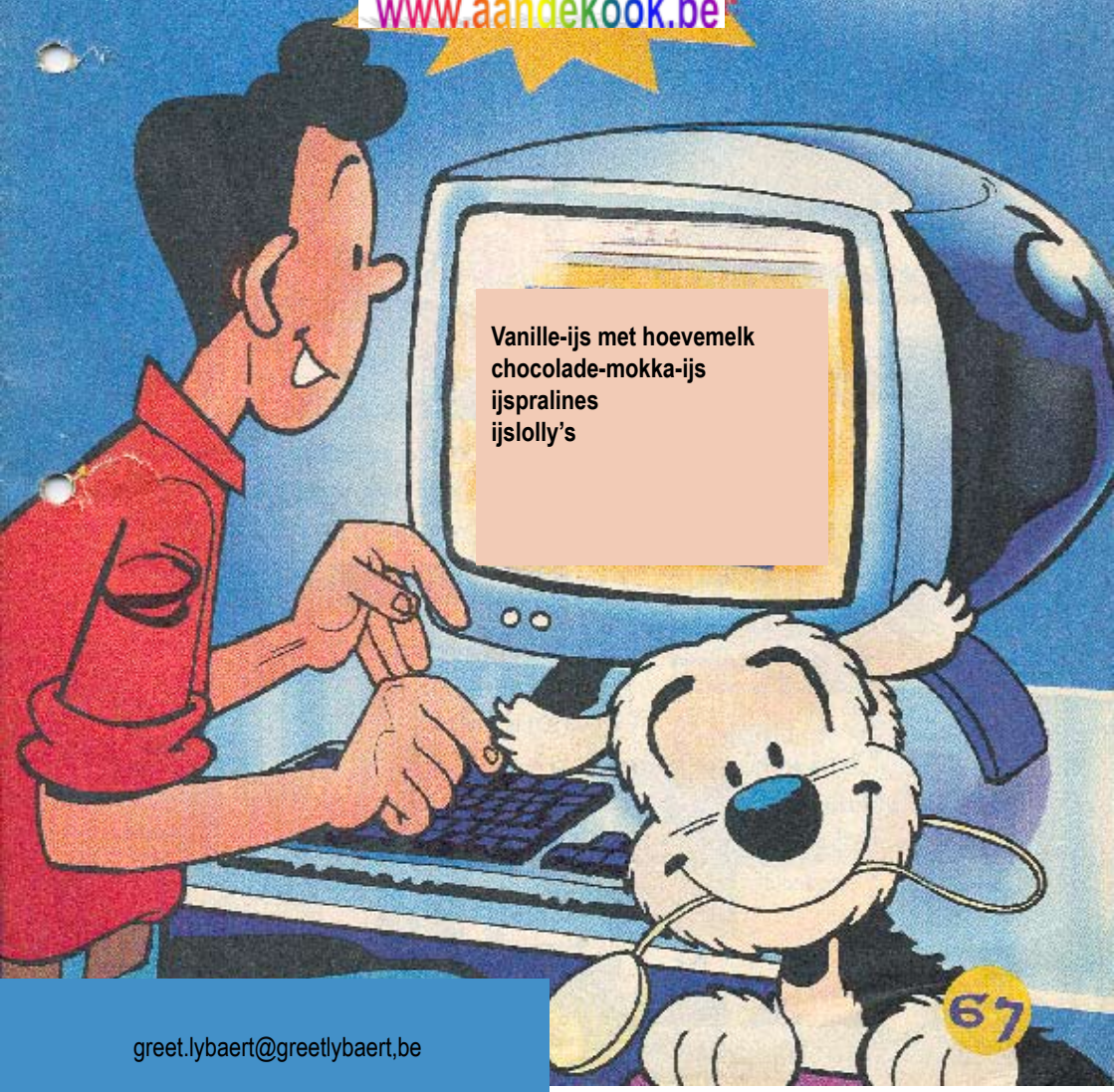




Plopsa

ijssalon

Nieuw!
www.aandekook.be



Vanille-ijs met hoefemelk
chocolade-mokka-ijs
ijspralines
ijslolly's

67

Ijsslolly's

Zet het keukengerei klaar:

Klopper
Tupperware maatbeker 2l
Potje om ei te splitsen
mixer met kloppers
aardappelmes
plankje
kookpot
2 maatbekers
citruspers
houten lepel
Ijsblokjesvormpjes
(zakjes)doosje om suiker af te
wegen
weegschaal
satéstokjes

Boodschappenlijstje

voor 12 personen

* 150 g aardbeien

* 125 g frambozen

* 125 g = 1/2 cavaillon

* 100 g = 1 kiwi

* 4 citroenen.

* 1/2 l water

* 1/2 citroen





Ijsslolly's



Werkwijze

Mix de aardbeien-frambozen-meloen & kiwi met het sap van 4 citroenen. Maak suikersiroop : Laat 1/2 l water+ 1/2 kg suiker + 1/2 vanillestok + sap van 1/2 appelsien + het sap van 1/2 citroen 10 minuten zwaar doorkoken. Doe het gemixte fruit & suikersiroop in een roomijsbereider. Meng, laat 45 minuten draaien & giet in vormpjes voor ijsslolly's of een kan met deksel. Plaats in de diepvries.

Dien ijskoud op in kleine glaasjes of schep bolletjes in een

Dit heb je nodig:
voor 12 personen

- * 150 g aardbeien
- * 125 g frambozen
- * 125 g = 1/2 cavaillon
- * 100 g = 1 kiwi
- * 4 citroenen.
- * 1/2 l water
- * 1/2 citroen



Ijspralines



Zo ga je te werk :

(1 dag op voorhand)

Verwarm de grill van de oven voor op 200°C.

Zestes van sinaasappel
Schil de sinaasappel met een dunschiller. Snijd deschillen in kleine stukjes.

Vul een kleine kookpot met wat water. Doe een beetje zout in het water. Laat de sinaasappelschillen koken tot het water geel ziet. Leg ze in een vergiet. Spoel de schillen onder stromend water tot wanneer de zoutsmaak verdwenen is. Breng 100ml water met 100 g suiker aan de kook. Laat de sinaasappelschillen hierin zachtjes koken tot het suikerwater verdwenen is en de zestes geconfijt zijn.

Maal de hazelnoten grof met de moulinette.

Giet de noten op een bakblaas.

Rooster de noten onder de grill. Blijf erbij!

Vul een grote pan met water en breng dit aan de kook. Zet een kleiner pannetje op het water en doe er de chocolade samen met 2 eetlepels water of rum in. De chocolade zal dan langzaam gaan smelten. Als het mengsel goed glad is, neem je de pan van het vuur. Voeg de eierdooier toe. Meng alles goed met een houten lepel. Doe er de room, de bloemsuiker bij. Roer opnieuw. Voeg de sinaasappelzeste en de grofgehakte hazelnoten bij.

Verdeel het mengsel over de putjes van een flexipan vorm.

Prik er tandenstokers in. Plaats 1 uur in de koelkast. Ontvorm. Bewaar in de diepvries.

Dit heb je nodig:

- * 100 g bloemsuiker
- * 125 g fondantchocolade
- * 1 eierdooier
- * 2 soeplepels water
- * 40 ml room
- * 150 g geroosterde hazelnoten
- * 75 g sinaasappelzeste



Duo Dessert chocolade-mokka-ijs



zet het keukengerie klaar:

klopper
aardappelmes/plankje
grote kookpot
vork
2 maatbekers
doos met deksel / ijschep/potje voor w
potje om ei los te kloppen/ Potje om ei
mixer met kloppers
houten lepel

Boodschappenlijstje

- * mokkaboontjes
- * koffie
- * 1 l melk
- * eieren
- * 200 ml room
- * Duo Dessert chocolade-
pudding
- * suiker



Duo Dessert chocolade-mokka-ijs

Dit heb je nodig:

- * 47 g mokkaontjes
- * 100 g koffie
- * 600 ml melk
- * 3 eierdooiers
- * 200 ml room
- * 1 zakje Duo Dessert chocoladepudding
- * 400 ml hoefemelk
- * 250 g suiker + 1 soeplepel suiker

Werkwijze

Kook 600 ml melk met de room & giet op de koffie. Laat 5' trekken. Zeef (?filter)

Kook terug op. Laat afkoelen tot 82°C

Maak met de mixer duo Dessert chocoladepudding met de melk, de suiker in een kom van 2l. Splits de eieren. Voeg eierdooiers & de room bij de pudding. Draai de pudding met de Philips Delizia duo roomijsbereider. Schaaf de mokkaontjes & doe ze na 15 minuten in de ijsbereider



Vanille ijs

Boodschappenlijstje

1 pak suiker
een halve liter melk
een kwart liter room
6 eieren
vanillestok
1 doosje vanillesuiker

zet het keukengerei klaar:

klopper
aardappelmes/plankje
grote kookpot
vork
2 maatbekers
doos met deksel / ijschep/potje voor
warm water

potje om ei los te kloppen/ Potje om
ei te splitsen
mixer met kloppers
houten lepel





Vanille ijs



Werkwijze:

1 Weeg de suiker af.
Meet de melk af. Giet ze in een grote kookpot. Zet 3 eetlepels melk opzij.

2 Snijd de vanillestok open. Schraap het merg eruit en doe het bij de melk. Leg de vanillestok in de melk. Giet de vanillesuiker en de suiker bij de melk. Breng de melk aan de kook. Roer niet! Neem de kookpot van het fornuis. Laat 10 minuten trekken. Neem de vanillestok eruit.

3 Splits de eieren.

4 Klop de eierdooiers los met 3 eetlepels melk.
Voeg, van het vuur af, al kloppend aan de warme melk toe.

5 Klop op tot een schuimig mengsel.

Dit heb je nodig:
voor 4 personen:
1 en een kwart dl melk
2 en een halve dl room
3 eierdooiers
125g fijne griessuiker
Het merg van 1 vanillestok
10g vanillesuiker



Vanille ijs

Zet de kookpot in koud water. Laat afkoelen. ROer af en toe om velvorming te voorkomen.

Klop de room licht stijf.

Als het geheel afgekoeld is schep je de room met een houten lepel onder de massa.

Giet het vanille-ijs in een doos met deksel.

Plaats in het invriesvak van de diepvries.

Klop af en toe op tot volledige doorkoeling.

Bewaar in de diepvries.



Greet Lybaert (Diëtiste)
Polenstraat 169a
9940 Sleidinge
tel: 09/357 60 86
fax: 09/357 78 35

