

Recepten voor de ijsjes

Rode Duivel ijsjes



Ingrediënten voor 4 ijsjes

- 100 gram aardbeien
- 15 ml poedersuiker
- 1/2 mango
- 5 Oreo koekjes
- 15 ml yoghurt

1. Mix de aardbeien met de suiker in de TurboMax. Giet het mengsel in de ijsjesvorm en zet ze voor 1 uur in de diepvries.
2. Mix de halve mango in de TurboMax. Doe het mengsel bovenop het aardbeienmengsel en zet ze weer voor een 1 uur in de diepvries.
3. Mix de Oreo koekjes met de yoghurt in de TurboMax. Giet het mengsel bovenop de andere mengsel en zet het geheel voor 1 à 2 uur in de diepvries.

Aardbeien waterijsjes

Ingrediënten:

- 250 gram aardbeien
- 150 ml water
- 5 eetlepels poedersuiker
- 1 eetlepel citroensap

1. Was de aardbeien en verwijder de kroontjes.
2. Doe de aardbeien in de Super Chef en maal ze zeer fijn.
3. Voeg daarna het water, de poedersuiker en het citroensap toe en pureer alles fijn.
4. Schenk het mengsel in de IJspinguïns en zet ze minimaal 5 uur in de vriezer.

Bananen ijsjes

Ingrediënten:

- 2 bananen
- 250 ml volle yoghurt
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 eetlepel citroensap

1. Doe de bananen in de Super Chef en maak ze fijn.
2. Voeg de yoghurt, vanillesuiker en citroensap toe en pureer alles zeer fijn.
3. Schenk het mengsel in de IJspinguïns en zet ze minimaal 5 uur in de vriezer.

Mango – bramen ijsjes

Ingrediënten:

- ±225 gram mango, bevroren + 4 eetlepels water
- ±225 gram bramen, bevroren + 2 eetlepels water

1. Pureer de bevroren mango stukjes met het water in de SuperChef tot een zeer fijne puree.
2. Doe het mengsel even in een aparte schaal.
3. Pureer ook de bevroren bramen met het water in de SuperChef tot een fijne puree.
4. Doe in iedere IJspinguïn 1 eetlepel van de mango puree, gevolgd door 1 eetlepel bramenpuree.
5. Herhaal dit zodat je vier mooie laagjes krijgt.
6. Door de dikte van de puree hoeft je de IJspinguïns niet in te vriezen tussen de lagen door.
7. Zet de IJspinguïns voor minimaal 5 uur in de vriezer.

het resultaat:



Frambozen punch ijsjes

Ingrediënten:

- ±225 gram frambozen, vers of bevroren
- 250 ml 7-up

1. Pureer de verse of bevroren frambozen tot een gladde puree met de TurboChef of SuperChef.
2. Meng de puree met de 7-up limonade.
3. Schenk het mengsel in de IJspinguïns en plaats ze voor minimaal 5 uur in de vriezer.

Het resultaat:



Zomerfruit ijsjes

Ingrediënten:

- 1 kiwi
- ± 100 gram blauwe bessen
- 3 aardbeien
- 125 ml grapefruit sap

1. Snij de kiwi en de aardbeien in plakjes.
2. Verdeel het fruit over de IJspinguïns.
3. Schenk vervolgens het grapefruit sap erbij, tot de vullijn.
4. Plaats de IJspinguïns voor minimaal 5 uur in de vriezer.

Het resultaat:



Sinaasappel – aardbei ijsjes

Ingrediënten:

- 375 ml verse sinaasappelsap
- 3-4 aardbeien

1. Verdeel de vers geperste sinaasappelsap over de IJspinguïns.
2. Snij de aardbeien in plakjes en verdeel ook deze over de IJspinguïns.
3. Plaats de IJspinguïns voor minimaal 5 uur in de vriezer.

Het resultaat:



Blueberry – grapefruit ijsjes

Ingrediënten:

- 275 ml vers grapefruitsap
- ±100 gram blauwe bessen

1. Verdeel het grapefruitsap over de IJspinguïns.
2. Verdeel vervolgens alle blauwe bessen over de IJspinguïns.
3. Plaats de IJspinguïns voor minimaal 5 uur in de vriezer

Het resultaat:



Karamel Macchiato ijsjes

Ingrediënten:

- 125 ml sterke koffie
- 125 ml karamel saus
- 250 ml halfvolle melk óf vanille yoghurt

1. Doe alle ingrediënten in de SuperChef met de klopper.
2. Meng het goed door enkele keren aan het koord te trekken.
3. Verdeel het mengsel over de IJspinguïns.
4. Plaats de IJspinguïns voor minimaal 5 uur in de vriezer.

Het resultaat:



Mokka ijsjes

Ingrediënten:

- 125 ml sterke koffie
- 125 ml chocolade saus
- 250 ml halfvolle melk óf vanille yoghurt

1. Doe alle ingrediënten in de SuperChef met de klopper.
2. Meng het goed door enkele keren aan het koord te trekken.
3. Verdeel het mengsel over de IJspinguïns.
4. Plaats de IJspinguïns voor minimaal 5 uur in de vriezer.

Het resultaat:



Sangria ijsjes

Ingrediënten:

- Sap van ½ limoen
- ±100 gram bramen, vers of bevroren
- 125 ml vers sinaasappelsap
- 125 ml rode wijn
- 3-4 aardbeien

1. Pureer de bramen fijn met de TurboChef of [SuperChef](#).
2. Doe de klopper in de SuperChef en doe er de limoensap, sinaasappelsap, rode wijn en bramen puree in.
3. Meng goed door enkele keren aan het koord te trekken.
4. Snij de aardbeien in schijfjes.
5. Verdeel het sap over de IJspinguins.

6. Verdeel vervolgens de schijfjes aardbei over de IJspinguïns.
7. Plaats de IJspinguïns voor minimaal 5 uur in de vriezer.

Het resultaat:



Romige perzik ijsjes

Ingrediënten:

- 1 perzik
- ±300 ml vanille yoghurt

1. Schil de perzik en haal de pit eruit.
2. Doe de perzik (in grove stukken gesneden) in de SuperChef met het mes.
3. Snijdt hem zeer fijn.
4. Vervang het mes door de klopper en doe de vanille yoghurt in de SuperChef.
5. Trek nog enkele keren aan het koord tot het geheel gemengd is.
6. Verdeel het mengsel over de IJspinguïns en plaats voor minimaal 5 uur in de vriezer.

Het resultaat:



Piña colada ijsjes

Ingrediënten:

- ±125 gram verse ananasstukjes
- ±300 ml kokoswater

1. Pureer de ananas fijn in de TurboChef of SuperChef.
2. Verdeel de gepureerde ananas over de IJspinguïns.
3. Vervolgens schenk je de IJspinguïns tot aan de vullijn met het kokoswater.
4. Plaats de IJspinguïns voor minimaal 5 uur in de vriezer.

Het resultaat:



Oreo ijsjes

Ingrediënten:

- 8 Oreo koekjes
- ±350 ml vanille yoghurt
- 1 theelepel vanille extract

1. Doe de Oreo koekjes in zijn geheel in de SuperChef.
2. Snijd ze fijn door aan het koord te trekken.
3. Vervang hem mes door de klopper en voeg de vanille yoghurt én vanille extract toe.
4. Trek nog enkele keren aan het koord tot het één geheel is.
5. Verdeel het mengsel over de IJspinguïns en plaats voor minimaal 5 uur in de vriezer.

Het resultaat:



Frambozen ijsjes

Ingrediënten:

- 500 ml vanille yoghurt
- 500 ml frambozen, vers of bevroren
- 1 kiwi

1. Doe de frambozen in de SuperChef en snijd ze zeer fijn.
2. Voeg de yoghurt toe en meng het geheel tot een egale massa.
3. Verdeel het mengsel over de IJspinguïns.
4. Snijd een kiwi in plakjes en plaats 1-2 plakjes kiwi (of ander fruit) in de IJspinguïns.
5. Plaats ze voor minimaal 5 uur in de vriezer.

Het resultaat:

