

# IJsrecepten





# IJSRECEPTEN

Algemeen	4	Chocolade – mintroomijs	16
Roomijs	5	Limoncello – roomijs	17
Melkijs	5		
Aardbeienijs, Bosbessenijs	5	Aardbeiorsorbetijs	18
Bosbessenijs	6	Ananassorbetijs	18
Bananenijs	6	Aardbeiorsorbetijs	19
Bananenijs	6	Champagnesorbetijs	19
Malagaijs	7	Cedersorbetijs	19
Noga ijs	7	Brandysorbetijs	19
Frambozen - Bessenijs	8	Grapefruitsorbetijs	20
Hazelnootijs	8	Aardbeienijs	20
Hazelnootijs	9	Watermeloenijs	20
Gianduja ijs (hazelnoot)	9	Meloensorbetijs	21
Notenijs	10	Vijgensorbetijs	21
Dadelijs	10	Mandarijnijs	21
Kastanje-ijs	11	Citroensorbetijs	22
Yoghurt - vanilleroomijs	11	Citroenijs	22
Mango-ijs	11	Sinaasappelsorbetijs	22
Abrikozen – perzikenijs	12	Kiwisorbetijs	23
Yoghurt-vruchtenijs	12		
Vanille-ijs	13	Kersensaus	24
Chocolade – Hazelnootijs	13	Chocoladesaus	24
Chocolade-ijs	14	Karamelsaus	25
Koffie-ijs	14	Vruchtensauzen	25
Karamelroomijs	15	Praline	25
Rijst- en krentenijs	15		
Gemberijs met honing	16		

## Algemeen

---

Zorg dat alle hulpmiddelen, die u gaat gebruiken bij de bereiding van het ijsmengsel goed schoon zijn. De hulpmiddelen die u kunt gebruiken bij het maken van het ijsmengsel zijn bijvoorbeeld: mengbeker, foodprocessor, staafmixer of mandmixer. Voor het zeven van de vruchtenpuree kunt u ook een nylon zeef gebruiken.

Zorg dat het ijsmengsel voordat het in de ijsmachine gaat maximaal op kamertemperatuur is. Als het ijsmengsel uit de koelkast komt is de ijsmachine eerder klaar.

Het gebruik van alcohol in sommige ijsrecepten vereist een 10-15 minuten langere bereidingstijd. Dit ijs heeft de neiging snel te smelten. Het verdient daarom aanbeveling ze kort voor het moment van consumptie uit de koelingsbeker te halen.

Wil je ijs langer bewaren in de diepvriezer maak dan voor 50% gebruik van synthetische honing cq vloeibare suiker. Dit voorkomt dat het ijs korrelig wordt en van structuur veranderd. Deze synthetische honing moet eerst opgelost worden in een warm vloeistof dus in veel gevallen moet de melk eerst verwarmt worden om de honing goed op te lossen.

## Roomijs

---

- 3 eierdooiers
- 85 g fijne kristalsuiker
- 225 cc slagroom (ongeklopt)
- 175 cc volle melk.

Neem een aparte kom. Klop hierin de eierdooiers met de suiker. Het resultaat moet licht en schuimig zijn. Voeg al roerende de slagroom en de melk toe. Zorg ervoor dat het geheel goed gemengd is.

## Melkijs

---

- 150 g suiker
- 250 g melk
- 150 g room
- 4 eiwitten

Klop de eiwitten samen met de suiker totdat ze helder en luchtig worden, Voeg de melk en de room toe, goed vermengen en in de koelingsbeker van het apparaat gieten

## Aardbeienijs, Bosbessenijs

---

- 300 g verse aardbeien / bosbessen
- 100 g fijne kristalsuiker
- 1 el citroensap
- 150 cc slagroom (ongeklopt)
- 50 cc volle melk

Was de aardbeien, pureer ze daarna samen met de suiker en het citroensap. Roer de aardbeienpuree goed door de ongeklopte slagroom en de melk.

Tip: in plaats van aardbeien kunt u ook bosbessen gebruiken.

## Bosbessenijs

---

- 150 g suiker
- 150 g room
- ½ citroen
- 300 g bosbessen (diepvries)

Laat de bosbessen ontdooien tot op kamertemperatuur met behoud van de siroop die tijdens het ontdooien vrijkomt. Met citroensap besproeien, de suiker en de room toevoegen, de ingrediënten kloppen totdat ze dik worden en het geheel in de beker gieten.

## Bananenijs

---

- 300 g rijpe bananen
- ½ citroen
- 100 g fijne kristalsuiker
- ½ tl vanillesuiker
- 150 cc slagroom (ongeklopt)
- 50 cc volle melk

Pureer de bananen samen met de suiker, vanillesuiker en het sap van de halve citroen. Roer de bananenpuree goed door de slagroom en melk.

## Bananenijs

---

- 150 g suiker
- 150 g melk
- citroensap
- 300 g gepelde bananen (netto gewicht)

De bananen pellen en in kleine stukjes snijden, besproeien met citroensap en kloppen met de suiker, de melk toevoegen, goed mengen.

## Malagaijs

---

- 125 g suiker
- 250 g melk
- 150 g room
- 1 ei
- 75 g rozijnen
- 10 cc rum

De rozijnen wassen en laten weken door rum toe te voegen tot ze bedekt zijn, Het ei kloppen met de suiker, de room en de melk toevoegen, goed mengen en het mengsel in de beker gieten, Wanneer het ijs klaar is de uitgelekte rozijnen toevoegen met een beetje van de rum waarin ze geweekt zijn, nogmaals goed mengen.

## Noga ijs

---

- 30 g kandijcider
- 40 g rode kandijpompoen
- 30 g zoete amandelen
- 20 g pistachenoten
- 250 g suiker
- 1 dl melk,
- 4 eierdooiers
- 10 g vanillesuiker

Bereid een crème met de melk, de poedersuiker, de vanillesuiker en de eierdooiers, Wanneer het mengsel luchtig is, voegt u er de pistachenootjes, de amandelen, de cider en de in stukjes gesneden pompoen aan toe, Meng goed en giet alles in de ijsmachine.

## Frambozen - Bessenijs

---

- 100 g rode bessen
- 100 g frambozen
- 125 g fijne kristalsuiker
- 1 tl vanillesuiker
- 100 cc slagroom (ongeklopt)
- 100 cc volle melk

Ris de bessen, was en pureer de bessen en frambozen met suiker en vanillesuiker. Wrijf de vruchtenpuree voor een zeef om de pitjes er uit te halen. Meng vervolgens de vruchtenpuree met de slagroom en melk. Zorg dat het geheel goed gemengd is.

## Hazelnootijs

---

- 70 g geroosterde fijngemalen hazelnoten
- 85 g fijne kristalsuiker
- 150 cc slagroom
- 250 cc volle melk
- 2 eierdooiers

Neem twee aparte kommen. Klop in de ene kom de melk en suiker met het ei. Klop de slagroom bijna stijf in de nadere kom. Giet al roeren het mengsel van ei, melk en suiker bij de slagroom. Roer de hazelnoten goed door het mengsel.

Tip: in plaats van hazelnoten kunt u ook bijvoorbeeld amandelen of pistachenoten gebruiken.



## Hazelnootijs

---

- 150 g suiker
- 200 g melk
- 150 g room
- 1 ei
- ½ tl vanillesuiker
- 75 g gepelde en geschilde hazelnoten

De hazelnoten fijn malen en de suiker toevoegen. Het ei toevoegen (en alles kloppen tot het mengsel stevig wordt). Hierna de andere ingrediënten toevoegen en goed vermengen.

## Gianduja ijs (hazelnoot)

---

- 175 g suiker
- 300 cc melk
- 75 g bittere chocolade
- 1 ei
- ½ tl vanillesuiker
- 30 g gepelde en geschilde hazelnoten

De chocolade in stukjes breken en mengen met een gedeelte van de melk en de vanillesuiker in een schaal 'au bain-marie', Het ei kloppen met de suiker, de rest van de melk toevoegen aan de gesmolten chocolade (die volkomen afgekoeld dient te zijn), Tenslotte de fijngemalen hazelnoten toevoegen en het mengsel in de ijsmachinebeker gieten.

## Notenijs

---

- 125 g suiker
- 200 g melk
- 150 g room
- 1 ei
- 75 g gepelde walnoten (netto gewicht)
- 2 el notenlikeur

De noten fijn malen met de suiker. Het ei toevoegen (het geheel kloppen totdat het stevig wordt) de room, de melk en de likeur toevoegen, goed mengen en in de beker gieten.

## Dadelijs

---

- 200 g dadels
- 200 g melk
- 150 g room
- 1 el gerstemout

Ontpit de dadels en ontdoe ze van de schil, die makkelijk te verwijderen is. Hak ze fijn, doe er de gerstemout, de melk en de room bij. Meng goed, giet in de ijsmachine, die u ongeveer 30 minuutjes laat werken.

Tip: Deze bereiding is ideaal voor roomijs op basis van abrikozen of droge pruimen

## Kastanje-ijs

---

- 250 g kastanjes
- 250 cc melk
- 100 g room
- 1 ei
- 2 el honing
- Een snuifje zout

Pel de kastanjes en laat ze enkele minuutjes in kokend water, zodat het vliesje rond de kastanje makkelijker loskomt. Indien u droge kastanjes gebruikt, laat u die eerst een hele nacht weken in koud water, zodat ze zacht worden. Laat uitlekken. Giet de melk en de room in een kom, laat koken en voeg er de kastanjes bij. Doe er een snuifje zout bij en laat een uurtje koken op een zacht vuurtje. Wanneer de kastanjes gaar zijn, maakt u er een crème van met de pureestamper of mixer. Voeg er eventueel melk bij om de juiste consistentie te bekomen. Voeg er nu de honing aan toe en meng goed of mix enkele ogenblikken om een homogeen mengsel te bekomen. Wanneer het mengsel goed afgekoeld is, giet u het in de ijsmachine.

## Yoghurt - vanilleroomijs

---

- 375 cc volle yoghurt
- 175 cc slagroom
- 90 gr fijne kristalsuiker
- 10 g vanillesuiker

Klop in een aparte kom de slagroom met suiker en de vanillesuiker totdat de slagroom bijna stijf is. De yoghurt toevoegen en goed met de slagroom vermengen.

## Mango-ijs

---

- 350 g rijpe mango's (gewogen zonder pit en schil)
- 90 g fijne kristalsuiker
- ½ tl vanillesuiker
- 200 cc volle melk

Schil en ontpit de mango's. Pureer ze vervolgens. Vermeng de mangopuree met de suiker, vanillesuiker en melk. Goed roeren.

## Abrikozen – perzikenijs

---

- 150 g abrikozen (zonder pit met schil)
- 150 g perziken (zonder pit met schil)
- 100 g fijne kristalsuiker
- ½ tl citroensap
- 200 cc volle melk

Ontpit de abrikozen en perziken. Pureer de vruchten met suiker en citroensap. Vermeng de vruchtenpuree met melk. Goed roeren.

Tip: in plaats van abrikozen en perziken kunt u ook aardbeien en bessen gebruiken.

## Yoghurt-vruchtenijs

---

- 100 g Aardbeien
- 100 g frambozen
- 250 cc volle yoghurt
- 125 g fijne kristalsuiker
- 1 tl citroensap

Was de aardbeien en frambozen. Pureer de vruchten en zeef de vruchtenpuree. Vermeng de yoghurt met het citroensap. De vruchtenpuree toevoegen aan het yoghurt mengsel en goed roeren.

## Vanille-ijs

---

- 2 eieren
- 100 g suiker
- 5 g vanillesuiker
- 350 cc volle melk
- 125 cc slagroom

Klop de eieren samen met de suiker en vanillesuiker in een aparte kom. Het resultaat moet licht en schuimig zijn. Neem een pan met dikke bodem . Spoel de pan om met koud water en verwarm de melk al roerend hier in. Neem als de melk bijna kook de pan van het vuur. Giet al roerend de losgeklopte eieren met suiker bij de hete melk. Zet de pan op een laag vuur en roer het mengsel totdat het dik wordt. Neem de pan van het vuur. Laat het niet doorkoken. Laat het mengsel afkoelen tot kamer temperatuur. Vermeng het afgekoelde mengsel met slagroom . Goed roeren.

## Chocolade – Hazelnootijs

---

- 50 g chocolade (puur)
- 30 g geroosterde, fijngemalen hazelnoten
- 1 eierdooier
- 100 g fijne kristalsuiker
- 1 tl vanillesuiker
- ½ tl oploskoffie
- 150 cc slagroom (ongeklopt)
- 250 cc melk

Neem een pan met een dikke bodem,spoel deze om met koud water (niet afdrogen). Verwarm de melk met de chocolade en oploskoffie in de pan op een laag vuur. Roer de melk voortdurend om. Neem de pan van het vuur als de chocolade gesmolten is. Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur. Vermeng in een kom de eierdooier, met suiker, vanillesuiker en de slagroom. Giet al roerende dit mengsel bij de gesmolten chocolade. Voeg de hazelnoten toe. Goed roeren zodat alles goed vermengd is.

## Chocolade-ijs

---

- 150 g suiker
- 200 cc melk
- 200 cc room.
- 75 g bittere chocolade
- 1 ei
- ½ tl vanille suiker,

De chocolade in stukjes breken en vermengen 'au bain-marie' met een gedeelte van de melk en de vanillesuiker, Het ei kloppen met de suiker, de resterende melk toevoegen, en de gesmolten chocolade (volkomen afgekoeld), tenslotte het mengsel in de beker gieten.

## Koffie-ijs

---

- 1 eierdooier
- 110 g fijne kristalsuiker
- 6 g oploskoffie
- 2 g cacaopoeder
- ½ tl vanillesuiker
- 250 cc volle melk
- 200 cc slagroom (ongeklopt)

Neem een pan met dikke bodem. Spoel de pan om met koud water (niet afdrogen). Verwarm in deze pan de melk met de suiker. Los hierin de koffie en de cacaopoeder op. Laat het mengsel afkoelen naar kamertemperatuur. Klop in een kom de eierdooier met vanillesuiker. Het resultaat moet schuimig zijn. Giet de slagroom samen met de koffie-cacao mengsel bij de eierdooier. Goed roeren.

## Karamelroomijs

---

- 100 g bruine suiker
- 30 g boter
- 2 eierdooiers
- 250 cc slagroom (ongeklopt)
- 150 cc melk
- 50 cc water

Neem een pan met dikke bodem. Doe hierin de suiker en de boter. De boter en suiker voortdurend roeren en al roerende een minuut laten door koken. Voeg het water toe. Laat het mengsel 5 minuten doorkoken totdat het een stroperig is geworden. (roer het af en toe om). Laat het suiker mengsel afkoelen tot kamer temperatuur. Klop in een kom de eierdooiers los. Voeg al roerende de slagroom, de melk en de suikerstroop toe. Zorg dat het geheel goed gemengd is.

## Rijst- en krentenijs

---

- 150 g half bewerkte rijst
- 50 g krenten
- 500 cc melk
- 2 el honing
- 1 vanillestokje
- 1 snuifje zout
- 1 citroen
- 1 sinaasappel,

Kook de rijst in de melk met krenten en vanille. Breng tot het kookpunt op een vrij zacht vuurtje, doe er een snuifje zout bij en laat verder koken tot het water helemaal verdampt is, Neem de vanille eruit en laat afkoelen, Rasp de schil van een citroen en een sinaasappel en pers de citroen. Voeg de honing toe aan de afgekoelde rijst, Meng alle ingrediënten en giet het mengsel in de ijsmachine.

## Gemberijs met honing

---

- 4 eierdooiers
- 2 el honing
- 50 g gehakte gembernootjes
- 3 el gembersiroop
- 250 cc volle melk
- 250 cc slagroom

Klop de eierdooiers in een aparte kom op. Het resultaat moet licht en schuimig zijn. Neem een pan en spoel deze om met koud water. Verwarm in de pan de melk en honing. Neem als de melk bijna kookt de pan van het vuur. Giet al roerende de losgeklopte eierdooiers in de hete melk. Zet de pan op een laag vuur. Roer het mengsel tot dat het dik wordt. Niet door koken. Laat het mengsel afkoelen tot kamer temperatuur. Vermeng het afgekoelde mengsel met slagroom, de gehakte gembernootjes en gembersiroop. Het geheel goed door roeren.

## Chocolade – mintroomijs

---

- 150 g mintchocolaatjes (bv Aftereight)
- 150 cc volle melk
- 150 cc slagroom (ongeklopt)
- 20 g suiker
- 3 eierdooiers

Klop de eierdooiers met de suiker in een aparte kom. Het resultaat moet licht en schuimig zijn. Neem een pan en spel deze om met koud water. Zet deze op een laag vuur en verwarm al roerende de melk met de chocolaatjes. Als de chocolaatjes gesmolten zijn neem je da pan van het vuur. Giet al roerende de losgeklopte eierdooiers en de suiker bij het chocolademengsel. Zet de pan terug op het lage vuur en roer het mengsel tot dat het dik begint te worden. Laat het niet doorkoken. Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur. Vermeng het afgekoelde mengsel met de slagroom.



## Limoncello – roomijs

---

- 3 biologische citroenen (100 ml sap)
- 150 g poedersuiker
- 100 ml limoncello
- 250 ml slagroom
- 200 g crème fraîche

Haal van de 3 citroenen de rast. Klop de citroenrasp, sap, poedersuiker en de limoncello in een keukenmachine. Klop de slagroom samen met de crème fraîche stijf en spatel daarna het citroenmengsel hierdoorheen tot een mooi glad mengsel is ontstaan.

Draai dit mengsel in een ijsmachine tot roomijs.

## Aardbeiorsorbetijis

---

- 300 g aardbeien
- 1 el citroensap
- 100 g suiker
- 125 cc water

### Suikerstroop

1. Doe de suiker en het water in een pan en laat het twee minuten op laag vuur goed door koken.
2. Laat de suikersiroop afkoelen tot kamertemperatuur.

Was en pureer de aardbeien. Indien gewenst kunnen de pitjes uit de puree gezeefd worden. Roer de aardbeien en het citroensap goed door de suikerstroop.

## Ananassorbetijis

---

- 250 g vruchtvlees van verse ananas
- 250 cc water
- 100 g suiker
- 1 el citroensap
- 1 tl vanillesuiker

### Suikerstroop

1. Doe de suiker en het water in een pan en laat het twee minuten op laag vuur goed door koken.
2. Laat de suikersiroop afkoelen tot kamertemperatuur.

Schil de ananas en verwijder de kern. Nog gemakkelijker gebruik een ananasboor. Pureer en zeef het vruchtvlees. Roer de ananaspuree door de suikerstroop. Roer er vervolgens de vanillesuiker en het citroensap door. Zorg ervoor dat het geheel goed vermengd is.

## Aardbeiensorbetijs

---

- 150 g suiker
- 1 citroen
- 400 g aardbeien (netto gewicht)
- 2 el granaatappelsiroop
- 

De in kleine stukjes gesneden aardbeien besproeien met citroensap, de overige ingrediënten toevoegen, goed mengen en het mengsel in de beker gieten.

## Champagnesorbetijs

---

- 100 g suiker
- ½ fles champagne of droge Italiaanse spumante

De suiker vermengen met de champagne of de spumante en het mengsel in de beker gieten.

## Cedersorbetijs

---

- 100 g suiker
- 300 g water
- 1 citroen
- 200 g cedersiroop

De ingrediënten met citroensap besproeien, goed mengen en het mengsel in de beker gieten.

## Brandysorbetijs

---

- 100 g suiker
- 400 cc water
- 3 citroenen
- 125 cc brandy.

De citroenen uitpersen en het sap aan de andere ingrediënten toevoegen, goed mengen en het mengsel in de beker gieten.

## Grapefruitsorbetijs

---

- 175 g suiker
- 150 g water
- 2 el gin
- 300 g grapefruit sap

Alle ingrediënten door elkaar mengen en het mengsel in de beker gieten.

## Aardbeienijs

---

- 150 g suiker
- 150 cc melk
- 100 cc room
- 200 g rijpe aardbeien
- 1 ei

Het ei met de suiker kloppen, de in kleine stukjes gesneden aardbeien toevoegen en de resterende ingrediënten. Mengen en het mengsel in de beker gieten.

## Watermeloenijs

---

- 500 g watermeloen
- 100 g suiker
- 100 g water
- 100 g room
- Citroensap

Snijd de watermeloen in stukjes, verwijder de pitjes en vang het sap op, dat u mengt met het citroensap.

Bereid apart de stroop, door de in water en enkele lepels sap van de watermeloen opgeloste suiker enkele minuten te laten koken. Laat de stroop afkoelen.

Klop de room op. Meng alle ingrediënten en voeg er het fruit en de stroop met room aan toe. Let erop de room niet te breken.

Giet alles in de ijsmachine, die u laat werken tot de gewenste consistentie bereikt is.

## Meloensorbetijs

---

- 150 g suiker
- 1 citroen
- 400 g geschilde meloen (netto gewicht)
- 5 cc brandy

De in kleine stukjes gesneden meloen besproeien met citroensap, de andere ingrediënten toevoegen, goed mengen en in de beker gieten.

## Vijgensorbetijs

---

- 500 g rijpe vijgen
- 50 g rietsuiker
- 100 cc melk
- ½ citroen

Schil de vijgen, mix ze samen met de suiker, de melk en het sap van de citroen. Giet het mengsel in de ijsmachine, die u laatwerken tot de gewenste consistentie bereikt is.

## Mandarijnijs

---

- 4 rijpe mandarijnen
- 1 sinaasappel
- 150 g suiker
- 250 g water
- 200 g vloeibare room

Bereid eerst de stroop, door het water en de suiker gedurende circa 10 minuten te laten koken in een kommetje. Wanneer het mengsel nog warm is, doet u er de geraspte schil van de sinaasappel bij en laat u afkoelen.

Pers inmiddels de mandarijnen en een halve sinaasappel, en voeg het sap toe aan de afgekoelde stroop.

Meng goed, voeg de opgeklopte room toe en giet het mengsel in de ijsmachine, die u laat werken tot de gewenste consistentie bereikt is.

## Citroensorbetijs

---

- 300 cc water
- 125 cc vers geperst citroensap
- 125 g suiker

### Suikerstroop

1. Doe de suiker en het water in een pan en laat het twee minuten op laag vuur goed door koken.
2. Laat de suikersiroop afkoelen tot kamertemperatuur.

Roer het citroensap goed door de suikerstroop.

## Citroenijs

---

- 150 g suiker
- 200 g melk
- 200 g room
- 3 citroenen
- 1 el citroensiroop.

De citroenen uitpersen en het sap aan de suiker toevoegen, hierna de andere ingrediënten toevoegen, het mengsel kloppen totdat het stevig wordt en in de beker gieten.

## Sinaasappelsorbetijs

---

- 250 cc water
- 250 cc vers geperst sinasappelsap
- 100 g suiker

### Suikerstroop

1. Doe de suiker en het water in een pan en laat het twee minuten op laag vuur goed door koken.
2. Laat de suikersiroop afkoelen tot kamertemperatuur.

Roer het sinaasappel sap goed door de suikerstroop.

## Kiwisorbetijs

---

- 100 cc water
- 400 g kiwi's
- 1 el citroensap
- 100 g suiker

### Suikerstroop

1. Doe de suiker en het water in een pan en laat het twee minuten op laag vuur goed door koken.
2. Laat de suikersiroop afkoelen tot kamertemperatuur.

Schil de kiwi's en pureer ze. Eventueel zeven om de pitjes eruit te zeven. Roer de kiwipuree en citroensap door de suikerstroop.

# Sauzen

Sauzen en siropen doen het goed op het ijs.

- Zoete sauzen
- Vruchten sauzen
- Vruchtensiroop

Verwarm de warme sauzen langzaam en 'au-bain-marie'

## Kersensaus

---

- 1 pot kersen zonder pit
- 1 sinaasappel
- 1 citroen
- 1 tl aardappelzetmeel
- 1 el Kirsch (optioneel)
- Suiker

Doe het sap van een pot/blik kersen zonder pit samen met de geraspte schillen van een sinaasappel en citroen in een pan. Laat het geheel zachtjes trekken. Zeef het daarna. Giet een halve eetlepel citroensap en een eetlepel sinaasappelsap door een zeef in een kom en vermeng een theelepel aardappelzetmeel met dit sap. Giet het sapmengsel al roerende bij de hete kersensap. Laat het mengsel 1 minuut doorkoken. Breng de saus op smaak met suiker en een eetlepel kirsch. Voeg voor het opdienen de kersen toe.

## Chocoladesaus

---

- 75 g chocolade puur
- 125 cc water
- 125 cc slagroom (ongeklopt)
- 1 ½ tl vanillesuiker

Breek de chocolade in stukjes. Breng het water en de chocolade aan de kook. Roer totdat de chocolade geheel gesmolten is. Voeg de vanillesuiker en de slagroom toe. Laat de saus 1 minuut zachtjes door koken.



## Karamelsaus

---

- 150 g suiker
- 200 cc melk
- 1 eierdooier
- 2,5 g aardappelzetmeel

Doe de 125 g suiker in een pan met dikke bodem. Verhit de suiker onder af en toe schudden totdat het schuimt. Neem de pan van het vuur en voeg zonder roeren een scheutje koud water toe en daarna de 100 cc melk. Vermeng de overige melk met de eierdooier en aardappelzetmeel in een aparte kom. Zet de pan met karamel en de melk weer op het vuur. Los al roerende de karamel op in de melk. Voeg tijdens het roeren het mengsel van eierdooier, melk en zetmeel toe. Laat de saus binnin. Voeg nog 25 g suiker toe. Roer totdat de suiker is opgelost. Laat de saus afkoelen.

## Vruchtensauzen

---

- 200 g vruchten (aardbeien, bosbessen, frambozen)
- 50 g suiker (afhankelijk van de zoetheid van het fruit)

Pureer het fruit. Zeef eventueel de pitjes eruit.

## Praline

---

Breng het water en de suiker aan de kook en laat het zachtjes doorkoken, totdat het is veranderd in een goudbruine, dik vloeibare siroop. Neem de pan van het vuur en roer de noten goed door de siroop. Vet een plank in met boter of margarine. Giet het mengsel op deze plank en laat het goed afkoelen. Maal het mengsel fijn voor gebruik. Praline kan bewaard worden in een afgesloten bakje.