

Homemade

Voor een lekker ijsje hoef je de deur niet uit. Met de Philips HR2304 maak je schep- en softijs heel gemakkelijk zelf. Leuk en superlekker! Kies een smaak: vanille, chocolade, citroen, aardbei...? Of bedenk zelf een nieuwe smaak! Je vindt volop inspiratie in het meegeleverde receptenboekje. Doe alle ingrediënten in de ijsmachine en in 30 tot 50 minuten is je zelfgemaakte softijs (1,0 liter) of schepijs (0,8 liter) klaar om te serveren.

BASISRECEPT: VANILLEROOMIJS

Ingrediënten

- 250 ml volle melk
- 250 g slagroom
- 4 eidooiers
- 150 g witte basterdsuiker
- merg van 1 vanillestokje

BEREIDING

- 1 Klop de suiker en de eidooiers tot een dik mengsel. Roer de merg erdoor.
- 2 Voeg, al kloppend, geleidelijk de melk toe.
- 3 Klop de slagroom tot deze bijna stijf is en voeg deze bij het eidooiermengsel.
- 4 Doe het mengsel in je ijsmachine; het apparaat zorgt voor de rest.

VARIATIES

(voeg toe ongeveer 10 minuten voor einde)

- + kaneel = kaneelijs
- + geraspte chocolade = stracciatella-ijs
- + gepureerde banaan = bananenijs
- + verkruimelde bitterkoekjes + fijngehakte amandelen + scheutje rum of amandellikeur = bitterkoekjes-amandelijs
- + fingesneden zachte karamel = karamelijs
- + grof gehakte smarties = smartiesijs
- + in rum gewelde rozijnen = rum-rozinijs

TIP:

Zet voor het opdienen het ijs enkele graden opwarmen buiten de vriezer. De ideale serveertemperatuur van roomijs is -12 tot -15 graden. Softijs mag iets minder koud, maar niet warmer dan -5 graden zijn..



10 x WIJSHEID

- 1** Ijs is het enige product dat je bevroren eet.
- 2** Hoe meer suiker je aan ijs toevoegt, hoe langzamer het bevriest.
- 3** Er wordt onderscheid gemaakt tussen vier soorten ijs: roomijs, melkijs (roomijs met een lager melkvetgehalte), waterijs en slagroomijs.
- 4** Gemiddeld moet je vijftig keer likken om één bolletje ijs op te eten.
- 5** 1 op de 5 Nederlanders kan niet zonder een ijsje op een warme zomerdag.
- 6** Amerikanen zijn met 24 liter per persoon per jaar de grootste ijseters ter wereld.
- 7** Anders dan je zou denken, wordt in Scandinavische landen veel meer ijs gegeten dan in mediterrane landen.
- 8** Finnen zijn de grootste ijseters van Europa (13 liter per persoon per jaar). 62% van de Finnen vindt ijs eten een goede manier om voldoende calcium binnen te krijgen.
- 9** De afgelopen tien jaar is het aantal ijssalons in Nederland verdubbeld.
- 10** De grootste ijscoupe ooit is gemaakt in Anaheim (Californië, VS) in 1985. De coupe was ruim 3,5 meter hoog en bestond uit 17.665 liter ijs en ruim 3.000 kilo 'topping'.

tenijs of bietenijs bij je lapje vlees? Minder extravagant is de spoom, een verfrissend tussengerecht op basis van witte wijn en sorbetijs. De smaak lijkt deels cultureel bepaald te zijn: zo is in China groene thee-ijs erg populair en eten Japanners ijs met smaken als aubergine, octopus, krab, zoete aardappel en wasabi.

Grote ijsproducenten als Hertog, Ola, Häagen-Dasz en Ben & Jerry's zorgen ervoor dat ook in supermarkten het aanbod blijft

groeien. Honing-walnotenijs, brownie-ijs, kauwgomijs, kaneel-stoofpeertjesijs: het ligt allemaal in het vriesvak. Naast een grotere variatie aan smaak, brengen zij ook steeds meer dieetijs op de markt, zoals glutenvrij ijs en ijs met minder vet en/of calorieën. Daarnaast is er steeds meer ruimte voor biologisch ijs, dat eerlijk en met natuurlijke ingrediënten gemaakt wordt. Het succesvolle Ben & Jerry's is hier een schoolvoorbeeld van. ■