

Ijs menu

2 personen

Ijsliefhebbers opgelet! Midden in de winter of hartje zomer, ijs valt altijd in de smaak. Daarom is dit ijs menu extra leuk: in iedere gang zit ijs verwerkt. Uitgebreid tafelen op een warme dag houd je op deze manier prima vol. Trakteer je gasten op dit verfrissende ijs menu. En het leukste is natuurlijk om het ijs zelf te maken. En heus, dat is niet zo moeilijk als het lijkt!

Tomatenbouillon met basilicum-yoghurtijs

Voorgerecht



10 + 20 + 120 + 120 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het ijs

- 25 g basilicum
- 2 el citroensap
- 1 el olijfolie extra vergine
- 100 g Griekse yoghurt
- 50 ml slagroom

voor de bouillon

- 500 g trostomaat
- 1 el olijfolie
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- ½ laurierblaadje
- 1 takje tijm, gerist
- 1 el rode wijnazijn



Materiaal: bakplaat (ingevet), schone theedoek, keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Pureer met een staafmixer de basilicum met het citroensap en de olijfolie glad.
2. Klop de yoghurt en slagroom in een kom met een garde goed los en klop het basilicummengsel gelijkmatig erdoorheen.
3. Breng op smaak met zout.
4. Schep in een afsluitbaar bakje en zet minimaal 2 uur in de diepvries.
5. Verwarm intussen de oven voor op 220°C.
6. Halveer de tomaten voor de bouillon en leg ze met het snijvlak op de bakplaat.
7. Besprenkel met de olie en bestrooi met zout, de knoflook en kruiden.
8. Rooster circa 20 minuten in de oven.
9. Neem uit de oven en verwijder de laurier.
10. Pureer de tomaten helemaal fijn en voeg de azijn toe.
11. Zet een fijne zeef op een pan en leg hier de schone, vochtige doek in.
12. Giet de tomatenpuree erin en laat 1 uur helemaal uitlekken.
13. Breng de uitgelekte bouillon indien nodig verder op smaak en zet afgedekt in de koelkast om helemaal koud te worden.

14. BEREIDEN

15. Schep een soeplepel koude bouillon in een diep bord.
16. Hak het blok ijs in stukken en maal in een keukenmachine tot gruis.
17. Verdeel dit ijs over de bouillon.

TIP: Serveer bij deze tomatenbouillon Prosecco Frizzante.

Sinaasappel granita met prosecco

Tussengerecht



10 minuten + 3 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g suiker
- 300 ml sinaasappelsap, vers geperst
- ½ fles prosecco of cava, ijskoud

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Verhit 200 ml water met de suiker al roerend tot de suiker helemaal is opgelost en de vloeistof weer helder is.
2. Neem van de warmtebron en laat al roerend wat afkoelen.
3. Klop dit suikermengsel gelijkmatig door het sinaasappelsap en giet in een afsluitbare diepvriesbak.
4. Zet in de diepvries en laat het sap in circa 30 minuten bevriezen.
5. Roer dan met een vork de kristallen los.
6. Vries weer 30 minuten en roer opnieuw de kristallen los.
7. Doe dit gedurende 3 uur circa elk half uur, tot alle kristallen los blijven liggen.
8. Bewaar de granita dan tot gebruik in de diepvries.

BEREIDEN

9. Schep de granita in hoge glazen en schenk de prosecco erop.
10. Serveer direct met een lange dessertlepel.

TIP: Schenk de andere helft van de fles prosecco die je nodig hebt voor het maken van de granita.



Spaghetti alla diavola

Hoofdgerecht



25 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 125 gram spaghetti
- 4 grote rauwe garnalen, gepeld, ontdooid
- chilipepervlokken
- 2 el olijfolie extra vergine
- 3 ansjovisfilets, fijngesneden, blik
- 1 teentje knoflook, geperst
- ¼ rode peper, zeer fijngesneden
- ¼ bosje peterselie, fijngenhakt
- voor het ijs**
- 6 tomaten
- 1 tl honing
- 1 tl balsamicoazijn
- mespunt chilipepervlokken
- 3 el mascarpone

Materiaal: staafmixer of blender

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Kerf voor het ijs de tomaten kruislings in en leg ze 20 seconden in kokend water.
2. Neem uit het water en trek de velletjes eraf.
3. Pureer de tomaten met de honing, balsamico, een snuf zout en chilivlokken helemaal fijn met een staafmixer of blender.
4. Mix de mascarpone erdoor, schenk in een afsluitbare diepvriesbak en zet minimaal 2 uur in de diepvries.



BEREIDEN

5. Kook de spaghetti beetgaar.
6. Dep de garnalen droog met keukenpapier en bestrooi ze met een snuf chilivlokken en zout.
7. Verhit de olie op een lage stand in een hapjespan en fruit de ansjovis, knoflook en rode peper een paar minuten, tot de ansjovis een beetje gesmolten is.
8. Roer de peterselie erdoor.
9. Giet de spaghetti af en schep goed door de ansjovisolie.
10. Verhit intussen een ingevette grillpan.
11. Gril hierin de garnalen in 1 minuut om en om gaar.
12. Draai met een vork een portie spaghetti in diepe borden en leg een bolletje tomatenijs en een paar gegrilde garnalen erop.
13. Bestrooi met nog wat (chili)peper.

TIP: Vervang de spaghetti bij dit gerecht door pappardelle of tagliatelle

Citroenijstaartje met limoncello

Nagerecht



10 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 ml slagroomijs
- ½ citroen, rasp en sap
- 2 dikke plakken roomboter cake
- 2 el limoncello of
- 1 el limonadesiroop citroen
- Pistachenoten, gemalen, om te bestrooien

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Neem het ijs uit de diepvries en laat in circa 30 minuten iets zachter worden.
2. Roer citroenrasp en -sap gelijkmatig erdoorheen en zet het ijs weer terug in de diepvries.

BEREIDEN

3. Steek met een glas een cirkel uit elke plak cake.
4. Leg de cirkels naast elkaar en besprenkel ze met de limoncello.
5. Leg op elk bordje een cakecirkel en schep een bol citroenijs erop.
6. Bestrooi met de pistachenootjes en serveer direct.

TIP: Gebruik voor dit nagerecht kant-en-klaar citroensorbetijs.

TIP: Serveer bij dit gerechtje een glaasje Moscato d'Asti of schenk er een ijskoud glaasje limoncello bij.

