



## Z Regenboog fruit ijsjes

🕒 20 minuten + invriezen

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍉 75 g watermeloen stukjes
- 🍊 ½ sinaasappel (of 2 mandarijnen)
- 🍍 75 g ananaskukjes
- 🥝 1 kiwi
- 🍇 75 g blauwe bessen

**MATERIAAL:** raketijssjes vorm

### ZO MAAK JE HET:

1. Pureer elke kleur fruit, begin met rood, dan oranje, geel, groen en paars.
2. *Wil je blauw maken?* Verdubbel dan de blauwe bessen en gooi een mespuntje baksoda bij een deel - dit zal de kleur blauwer maken.
3. Vul elk ijsvormpje met 1 of 2 eetlepels rood fruitpuree.
4. 'Stamp' je ijsvorm vervolgens (zachtjes) een keer op het aanrecht, zodat alle bubbels eruit zijn.
5. Bekijk de grootte van je vormpje; je moet 5 of 6 lagen kunnen creëren.
6. Omdat je vormpje breder wordt, schep je van rood het minste in je vormpje, van paars het meest.
7. Optioneel: zet je vormpjes na elke laag een half uurtje in de vriezer.
8. Zo krijg je mooie strakke lijnen.
9. Hoeft het niet zo netjes? Schep alle kleuren meteen in de vormpjes en steek je stokje erin.
10. De ijsjes moeten minimaal 4 uur in de vriezer.

**TIP:** Je kunt ook ander fruit of groenten gebruiken, of combinaties maken:

**ROOD:** aardbeien, frambozen, rode bessen, kersen

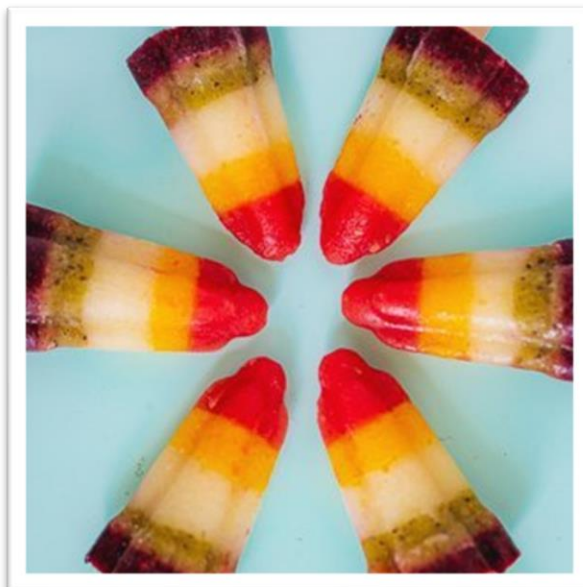
**ORANJE:** perzik, papaja, wortel

**GEEL:** mango, banaan, appel

**GROEN:** spinazie, komkommer, witte druiven

**BLAUW:** blauwe bessen met een beetje baksoda, rode kool sap met een beetje baksoda

**PAARS:** rood fruit, blauwe bessen, bramen



Recept: [vegarecepten.com](https://vegarecepten.com)