

een koud kunstje_

Maak zelf ijs in vijf stappen

Heb je om ijs te maken een ijsmachine nodig? Bijlange niet. Je kan ook zonder, het vergt alleen een beetje meer tijd en aandacht. Iets wat je zo weer vergeet eens je proeft van je heerlijk zelfgemaakt roomijs... Zo doe je het!

Als **basis** kies je voor room, suiker en melk of yoghurt. Je kan daar ook nog eieren aan toevoegen, deze maken het ijs een beetje smeuïger.

Stap 1: Klop de gekoelde slagroom lobbijg (net niet stijf) samen met poeder- en vanillesuiker. In een andere kom klop je eiwit stijf met een klein beetje zout. Breng kristalsuiker in water aan de kook en laat het op een hoog vuur tot een heldere siroop inkoken. De suiker zorgt ervoor dat je ijs niet te slap wordt, maar gebruik ook niet te veel suiker want dan duurt de bereiding van het ijs veel langer. Eens

de siroop klaar is, meng je die al kloppend door de eiwitten. Blijf kloppen en voeg intussen melk toe (hoe hoger het vetgehalte van de melk, hoe romiger het ijs wordt) tot het mengsel is afgekoeld. Daarna spatel je de slagroom erdoor.

Stap 2: Schenk het ijsmengsel in een plastic diepvriesdoos, dek het geheel af en zet deze afgesloten in de vriezer. Haal hem er na twee uur weer uit en klop het mengsel stevig door.

Stap 3: Welke smaak geef je je ijs? Het leukste aan zelf ijs maken is dat je kan toevoegen wat je maar wil.



Laat je fantasie de vrije loop en bedenk smaakcombinaties die je in de supermarkt niet snel zal tegenkomen.

Smaakmakers als vruchten (aardbeien, bananen, appels), specerijen (vanille, kaneel, koekkruiden, kardemom), stukjes chocolade of gekarameliseerde noten... Je kan ook alcohol aan het ijs toevoegen maar hou er dan rekening mee dan het ijs minder snel zal invriezen. Laat je fantasie de vrije loop en bedenk combinaties die je in de supermarkt niet snel zal tegenkomen.

Stap 4: Zet de doos afgedekt in de diepvries en haal hem er gedurende vier uur om het halfuur uit om te kloppen of te roeren – iets wat je niet zou moeten doen als je een ijsmachine had. Het kloppen en roeren voorkomt dat zich grote ijskristallen vormen in het ijs.

Stap 5: Opeten die handel! Wedden dat je eerste roomijsje je al aan het volgende doet denken? (TH) •

boek_

Dineren op bizarre locaties

Van een wolkenkrabberrestaurant tot een ufo-eethuis of een romantisch diner in een tram, terwijl die door het centrum van Milaan rijdt. Ga mee voor een boeiende reis langs de meest bizarre restaurants ter wereld.



Zin in een romantisch etentje in een onderwaterrestaurant in de Maldiven? Bediend worden door twee apen in Tokio? Of zegt een diner in de ronddraaiende cabine van een Zwitserse kabelbaan je meer? Wedden dat je nog nooit eerder een restaurant bezocht waar je op een toiletspot je maaltijd

verorbert of plaatsneemt aan een tafel die met behulp van een kraan 50 meter hoog de lucht in gehesen wordt... Het boek 'Extreme Restaurants' trakteert je op een adembenemende trip langs 's werelds meest unieke, excentrieke en extreme restaurants. Van een ufo-eethuis en een zeegrotzaak over een kerkbistro en een gevangenisrestaurant tot een volledig verduisterde brasserie en een restaurant in een ondergrondse zoutmijn. Op restaurant gaan, is nog nooit zo avontuurlijk geweest... De magnifieke foto's in het boek doen je nog meer watertanden. (TH) •

Extreme Restaurants (Birgit Krols), Uitgeverij Tectum Publishers. Richtprijs 35 euro. Info www.tectum.be

trendy keuken_

Mode op het aanrecht

Vergeet die oubollige messenblokken in al even oubollige kleuren... Ga voor echte mode, niet achter maar óp het aanrecht: mooi om naar te kijken, fijn om mee te werken.

Het is even wennen maar dit wordt het helemaal: kleur in de keuken! Gripi speelt in op die tendens en zet een trendy messenblok neer als eyecatcher. Zwarte blokken, felle tintjes. Het blok is al even vrolijk als functioneel, want de messen snijden alle groente, vlees, vis en brood moeiteloos. Origineel is de verwisselbare kleurstreep in het blok. Even ergonomisch als comfortabel is de zachte grip. De messen van Gripi hebben softgrip handvaten en zijn daardoor zelfs bij natte handen gripvast.

Paars, groen, felrood en stijlvol



zwart zijn de verwisselbare binnenstukken. De messenlijn is vaatwasmachinebestendig en bestaat uit een schilmes, huishoudmes, vleesmes, koksmes en broodmes. De lijn wordt aangevuld met vier scharen, in trendy kleuren en uitdagende modellen, elk geknipt voor een ander doel. Prijs van het messenblok is 159 euro, de messenlijn is te krijgen vanaf 14 euro. (TH) •

www.amefa.co.uk

© JULI



De 'Nectar' Cocktail met Belvedere Vodka.

recept_

Zin om een nieuwe cocktail uit te proberen? Onze tip: de 'Nectar'.

Wat heb je nodig?

- 50 ml Vodka Belvedere Orange
- 15 ml citroensap
- 10 ml abrikozenlikeur
- 5 gedroogde abrikozen (of 1 hele)
- een druppel perziklikeur

Hoe maak je het?

Meng de geplette abrikozen en de overige ingrediënten in een shaker die vooraf gevuld werd met ijsblokjes. Filter met een fijn zeefje en schenk in een gekoeld Martini-glas. Garneer met een rozenblaadje.