

schooljaar 2022-2023



receptenboek 5A

keukenpret

INHOUDSTAFEL

Crescens	chocoladewafels
Mathis	mini-pizza
Eline	brownies
Rune	noodles met scampi
Axel-Arvid	aardbeienconfituur
Thijs	vanille cupcakes
Julie	notenrozijnentoffee
Stanley	chocoladebroodjes
Jessica	gevulde kuikentjes
Nora	pannenkoeken
Vince	gevaarlijke chocolademousse
Flore	speculoosmousse
June	appelcake
Yoshe	appelroosjes
Mattheo	kindermacaroni
Lona	paashaasjes
Milan	zandkoekjes
Rano	oliebollen
Rico	madeleintjes
Leart	fruitwater

Chocoladewafel

Ingrediënten



- 3 eieren
- 130 gr kristalsuiker
- 20 gr vanillesuiker
- 200 gr gesmolten boter
- 250 gr bloem
- 1 koffielepel bakpoeder
- snufje zout
- 100 gr chocolade chips



tijdsduur
30 min.



benodigdheden

- wafelijzer
- 1 kom
- spatel
- 1 lepel

stappenplan

- 1) Neem drie eieren.
- 2) Breek de eieren.
- 3) Doe het eigeel in de kom.
- 4) Laat de boter smelten.
- 5) Neem een lepel voor de bakpoeder.
- 6) Doe er een snufje zout bij.
- 7) Doe er de chocolade chips bij.
- 8) Roer het goed.
- 9) Leg het 1 uur in de koelkast.
- 10) Giet het in de wafelijzer.
- 11) Kijk even of het er goed uit ziet.

Mini pizza

ingrediënten



- 6 sneetjes salami
- ½ gele paprika
- 4 eetlepels passata
- 1 eetlepel oregano
- peper en zout



tijdsduur
15 min.



benodigdheden

- | | |
|----------------------|--------------------------|
| - 1 glas met opening | - 1 mes om mee te smeren |
| - 2 bakplaten | - 1 zeefje |
| - 1 snijplank | - 1 vork |
| - 1 snijmesje | - een hoge blender |
| - 4 kommetjes | - 1 staafmixer |
| - bakpapier | - borsteltje |

stappenplan

- 1) Rol elk velletje pizzadeeg uit op het bakpapier.
- 2) Neem een glas met een grote, ronde opening en gebruik het als uitsteekvorm.
- 3) Leg de 12 rondjes op 1 of 2 bakplaten met bakpapier.
- 4) Snij 6 sneetjes salami zonder look in dunne reepjes.
- 5) Verwijder de pitjes en doe in de witte stukjes ½ gele paprika.
- 6) Snij de paprika in blokjes.
- 7) Doe 4 eetlepels passata in een kommetje.
- 8) Wrijf de tomatensaus met een lepel uit over de kleine pizzabodems.
- 9) Kruid alle pizzabodems met 1 lepel gedroogde oregano, peper en zout.
- 10) Verdeel de reepjes salami en de blokjes gele paprika over de de pizza's.
- 11) Steek de koude mini pizza's tenslotte in de oven voor 15 minuten.

TIP:

Je kan de pizza's ook vullen naar wens.

Brownies

ingrediënten



- 125 zachte boter
- 150 g suiker
- 2 eieren
- 1 thee lepel vanille-extract
- 30 g bloem
- 100 g pure gesmolten chocolade
- 1 snufje zout
- 100 g fijngehakte pecannoten



Tijdsduur
40 min.



benodigdheden

- oven
- bakvorm
- bakpapier
- klopper
- kom
- mixer
- prikker
- spies
- mes

stappenplan

- 1) Verwarm de oven voor tot 180 graden.
- 2) Bekleed een bakvorm met bakpapier.
- 3) Klop de boter en de suiker tot een bleek en schuimig mengsel.
- 4) Voeg de eieren een voor een toe en klop telkens goed tot je een romig mengsel hebt.
- 5) Voeg het vanille-extract en de gesmolten chocolade toe en meng goed.
- 6) Voeg de bloem en het zout en mix langzaam.
- 7) Als je pecannoten wilt gebruiken, voeg je ze nu aan het deeg toe.
- 8) Giet het deeg in de bakvorm.
- 9) Bak 30 tot 40 min in de oven.
- 10) Prik met houten prikker of spies in de brownie. Die is gaar als de prikker of spies er schoon uit komt. Opgelet, de brownie mag niet te hard zijn.
- 11) Haal de brownie uit de oven. Snijd in stukken en laat afkoelen.

EXTRA

Wil je nog meer chocolade? Breng dan een laagje chocoladeglazuur aan op de afgekoelde brownie.

Noedels met scampi's

ingrediënten



- 700 gram scampi's
- 200 gram
- 1 broccoli
- 4 wortelen
- 200 gram kerstomaten
- 3 teentjes knoflook
- 4 lente-uitjes
- 2 eetl. sojasaus
- 1 dl groentebouillon opgelost
- 4 eetl. olijfolie
- 1 koffiel. paprikapoeder



Tijdsduur
10 min.



benodigdheden

- 3 kommen
- een klopper

stappenplan

- 1) Leg de scampi's 2 min in een kom met heet water.
- 2) Verwijder de bruine draad op de achterkant.
- 3) Snij de broccoli in kleine stukjes.
- 4) Snij de wortels in stukjes.
- 5) Snij de lente-uitjes in ringetjes.
- 6) Pel en pers de knoflook.
- 7) Kook 2 liter water in een kom.
- 8) Doe de noedels in het kokend water.
- 9) Laat het vuur 4 minuten rusten.
- 10) Maak de noedels los met een vork.
- 11) Doe het warme water er uit.
- 12) Spoel de noedels met koud water.
- 13) Verhit de olijfolie in een kom.
- 14) Bak de knoflook glazig en doe het in de kom.
- 15) voeg de broccoli toe in de kom.
- 16) Giet de opgeloste bouillon in de kom.
- 17) Kruid het met paprikapoeder.
- 18) Roer het 3 min.
- 19) Roer weer 2 min. als de wortelstukjes er in zijn.
- 20) Doe de kerstomaatjes en de scampi's er in.
- 21) Voeg de sojasaus toe en bak het 3 min.
- 22) Doe de lente-uitjes en de noedels in de kom.
- 23) Roer nog 1min.
- 24) Eet smakelijk.

Aardbeienconfituur

Ingrediënten (voor 5 potjes van 450g)



- 1,6 kg aardbeien
- 3 el citroensap
- 1,3 kg kristalsuiker



tijdsduur
60 min.



benodigdheden

- 5 confituurpoten
- suikerthermometer
- citroensap
- soeplepel
- trechter
- bakpapier
- etiketten

stappenplan

- 1) Verwarm de oven voor op 180 graden.
- 2) Neem vijf confituurpotten van 450g met een schroefdeksel.
- 3) Haal de kroontjes van de aardbeien en verwijder overrijpe exemplaren.
- 4) Leg de aardbeien in een grote pan en voeg het citroensap toe.
- 5) Verwarm het geheel op laag vuur tot er wat sap vrijkomt.
- 6) Laat de aardbeien 10-15 minuten zachtjes sudderen, tot ze zachter zijn.
- 7) Strooi de suiker erbij en roer tot hij opgelost is.
- 8) Zet het vuur hoger en kook de confituur 2-3 minuten, of tot hij dik wordt.
- 9) Test het mengsel met een suikerthermometer; de thermometer hoort 105 graden te zijn. U kunt ook een theelepel confituur op een koud schoteltje leggen en hem in de koelkast koud laten worden.
- 10) Druk met uw vinger tegen de confituur; als er een gerimpeld velletje ontstaat, is de confituur goed zo niet kook hem dan nog een minuut en test hem weer.
- 11) Neem de confituur van het vuur en laat hem 15-20 minuten afkoelen, zodat de aardbeien in de pot niet boven komen drijven.
- 12) Schuim indien nodig het oppervlak af.
- 13) Verwarm intussen de confituurpotten in de voorverwarmde oven.
- 14) Neem ze uit de oven.
- 15) Schep voorzichtig de confituur erin met een soeplepel en trechter.
- 16) Leg er ronde stukjes bakpapier op met de siliconekant naar beneden en schroef het deksel er strak op.
- 17) Veeg de potten schoon en laat ze afkoelen.
- 18) Plak er een etiket met de naam en datum op.
- 19) Bewaar de confituur op een koele, droge plek en na het openen het liefst in de koelkast.

Vanille cupcakes

Ingrediënten (12 stuks)

- 2 eieren
- zelfrijzende bloem 125g
- citroensap 1 koffielepel
- melk 3 eetlepels
- roomboter 125g
- kristalsuiker 125g
- vanillesuiker 1 zakje
- zout 1 snufje



tijdsduur
60 min.



benodigdheden

- 2 kommen
- 12 papiertjes (cupcakevormpjes)
- oven

stappenplan

- 1) Splits de eieren.
- 2) Zeef de bloem.
- 3) Verwarm de oven voor op 180 graden.
- 4) Klop de eidooiers luchtig met de suiker en de vanillesuiker tot het beslag als een lint van de klopper loopt.
- 5) Doe er de zachte boter, de gezeefde zelfrijzende bloem en het citroensap bij.
- 6) Klop de eiwitten met een snufje zout tot sneeuw.
- 7) Spatel het opgeklopte eiwit en de melk onder het deeg.
- 8) Zet 12 papieren vormpjes in een muffinvorm en giet in elk vormpje evenveel beslag.
- 9) Plaats in het midden van de oven en bak de cakejes in 20 minuten goudbruin.

Noten-rozijntoffee

Ingrediënten (36 stuks)



- 2 eetlepels boter
- 250 g pure chocolade, in stukjes
- 4 eetlepels gecondenseerde melk
- 185 g poedersuiker gezeefd
- 75g hazelnoot
- rozijnen



tijdsduur
30 min.



benodigdheden

- bakvorm
- 2 kommen
- snijplank
- hittebestendige kom
- pan

stappenplan

- 1) Vet een bakvorm in met boter.
- 2) Doe de boter, chocolade en gecondenseerde melk in een hittebestendige kom.
- 3) Verwarm ze in een kom boven een pan zacht kokend water (au-bain-marie).
- 4) Roer tot de chocolade en boter zijn gesmolten en alles goed vermengd is.
- 5) Neem de kom van de pan en roer geleidelijk de poedersuiker door de inhoud.
- 6) Meng de hazelnoten en rozijnen erdoor.
- 7) Vul de vorm met het mengsel en strijk het glad.
- 8) Stort de toffee op een snijplank en snijd hem in blokjes.
- 9) Bewaar die tot gebruik in de koelkast.

Chocoladebroodjes

- 150 g melk
- 60 g boter
- 50 g fijne kristalsuiker
- 7 g droge gist
- snufje zout
- ½ tl kaneel
- 100 g chocolade pareltjes
- 350 g tarwebloem



tijdsduur
70 min.



benodigdheden

- mengkom
- keukenhanddoek
- microgolf
- oven

stappenplan

- 1) Doe de warme melk samen met de boter in de microgolf.
- 2) Voeg de fijne kristalsuiker toe en meng kort met een lepel.
- 3) Voeg wanneer deze massa ongeveer aanvoelt als lichaamstemperatuur (36-37 graden) de droge gist toe.
- 4) Doe de tarwebloem, het zout en de kaneel in een aparte grote kom.
- 5) Voeg het actieve gismengsel en het ei toe aan deze kom.
- 6) Roer alles met een houten lepel tot het soepel aanvoelt.
- 7) Doe het in een grote (met zonnebloemolie) ingevette mengkom en dek af met een keukenhanddoek.
- 8) Warm intussen de oven voor op 180 graden.
- 9) Laat het deeg 45 minuten rijzen op een warme plek.
- 10) Maak, na het rijzen, bolletjes van het deeg.
- 11) Doe chocoladeparels bij de bolletjes.
- 12) Bestrijk de chocoladebollen met wat eierbeslag en bestrooi ze optioneel met wat parelsuikertjes.
- 13) Bak de bollen ongeveer 25 minuten tot ze mooi goudbruin zijn.

Gevulde kuikentjes



ingrediënten (1 persoon)

- een gekookt ei
- een zwarte olijf of druif
- paprika of wortel



tijdsduur
5 min.



benodigdheden

- mes
- koffielepel
- spuitzak

stappenplan

- 1) Neem een hardgekookt ei en pel het ei.
- 2) Snijd onderaan het ei een dun schijfje eiwit af, zodat het eitje blijft staan.
- 3) Snijd bovenaan het ei een gekarteld hoedje af van ongeveer 1 à 2 centimeter.
- 4) Doe met een koffielepel het eigeel eruit van het hardgekookt ei.
- 5) Breng het eigeel op smaak (mayonaise, groentjes, kruiding,...).
- 6) Neem een spuitzak.
- 7) Doe het eigeelmengsel in de spuitzak.
- 8) Spuit het mengsel in het ei.
- 9) Zet het gekarteld hoedje er weer op.
- 9) Neem druiven of olijven.
- 10) Maak van de druiven of olijven oogjes.
- 11) Neem de paprika of wortel.
- 12) Maak van de paprika of wortel een mini driehoekig neusje.
- 13) Zet de oogjes en het neusje op het eitje.
- 14) Smullen maar!

Pannenkoeken

ingrediënten



- 200g zelfrijzende bloem
- ½ l melk
- 30 gr kristalsuiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 4 eieren
- confituur
- 50 gr boter



tijdsduur
30 min.



benodigdheden

- kom
- pan
- garde
- fornuis

stappenplan

- 1) Zeef de bloem.
- 2) Doe de suiker bij de bloem.
- 3) Maak een kuiltje.
- 4) Doe in het kuiltje eieren en melk.
- 5) Meng het mengsel goed door elkaar.
- 6) Beboter de pan.
- 7) Bak de dunne pannenkoekjes in de pan.
- 8) Bestrooi ze met suiker of bestrijk ze met gelei.

Gevaarlijke chocolademousse

ingrediënten (voor acht potjes)



- 8 eieren
- 130 g fijne kristalsuiker
- 200 g room
- 250 g fondantchocolade
- 12 oreokoekjes



tijdsduur
30 min.



benodigdheden

- spatel
- microgolf
- kom
- potjes
- koelkast

stappenplan

- 1) Scheid de eieren en klop de eiwitten samen met de 80g fijne kristalsuiker, zorg dat het stevige pieken worden.
- 2) Klop de room tot een lobbige textuur (niet heel stijf kloppen, denk aan een yoghurt).
- 3) Smelt de chocolade op zachte stand in de microgolf.
- 4) Klop de eigelen met de overige 50g fijne kristalsuiker lichtgeel (de massa moet verdubbelen).
- 5) Voeg het aan de gesmolten chocolade toe.
- 6) Spatel het opgeklopte eiwit voorzichtig onder de chocolademassa, gevolgd door de zachte geklopte room. Meng het tot een luchtige mousse.
- 7) Verdeel de mousse over drie potjes en plaats het minstens 3 uur in de koelkast.
- 8) Verwijder de witte vulling uit de oreokoekjes en verkruimel de zwarte koekjes over de potjes chocolademousse.
- 9) Werk af met decoratie naar keuze.

Speculoosmousse

ingrediënten (6 personen)



- 200 g lotus speculoospasta
- 3 eiwitten
- 2 dl slagroom
- Lotus speculooskoekjes



tijdsduur
10 min



benodigdheden

- microgolfoven
- spatel
- 3 kommen
- 6 glazen

stappenplan

- 1) Neem de speculoospasta.
- 2) Neem een kom.
- 3) Doe er wat speculaaspasta in.
- 4) Zet de microgolfoven op 30 à 40 seconden.
- 5) Zet de kom met speculoospasta in de microgolf.
- 6) Neem de eieren.
- 7) Breek de eieren in een kom.
- 8) Scheid het eigeel van het eiwit.
- 9) Klop het eiwit stijf.
- 10) Neem ook de slagroom erbij. Klop de slagroom op.
- 11) Pak de spatel erbij.
- 12) Klop de slagroom en het eiwitschuim onder de speculoospasta.
- 13) Neem de zes glazen.
- 14) Verdeel de speculoosmousse.
- 15) Zet het in de koelkast.
- 16) Breek de LOTUS speculoosjes in stukjes.
- 17) Stooi de stukjes, als afwerking, over de hele mousse.

Appelcake

ingrediënten (1 à 3 cakes)



- 4 eieren
- 200 gr suiker
- 2 pakjes vanillesuiker
- sap van halve citroen
- 300 gr bloem
- 1 pakje bakpoeder
- 3 appels



tijdsduur



benodigdheden

- pan
- klopper
- een kom
- spatel
- bakvormen
- oven

stappenplan

- 1) Laat de boter zacht malen in een keukenmachine.
- 2) Voeg suiker toe, eierdooiers, bloem, bakpoeder of gist en kleine stukjes appel.
- 3) Klop het eiwit op.
- 4) Spatel het onder het geheel.
- 5) Boter de bakvormen in.
- 6) Doe een laagje bloem in de bakvorm.
- 7) Vul de bakvorm drie vierde met beslag.
- 8) Laat het minimum 1 uur in de oven bakken.
- 9) Dek de eerste 25 minuten de appelcake af.

Appelroosjes

ingrediënten (4 personen)



- 1 vel bladerdeeg
- 1 eierdooier
- 4 eetlepels bruine suiker
- 1 appel
- 4 eetlepels appelmousseline
- 1 eetlepel kristalsuiker
- boter
- bloedsuiker



tijdsduur
60 min.



benodigdheden

- Een bakvorm voor muffins of cupcakes
- een mandoline

stappenplan

- 1) Verwarm de oven op 170°.
- 2) Snijd het bladerdeeg in een vierkant.
- 3) Snijd het in 4 of 5 reepjes.
- 4) Klop de eierdooier.
- 5) Strijk de repen bladerdeeg in met losgeklopt ei en strooi er bruine suiker over.
- 6) Snijd de boven- en onderkant van de appel en verdeel hem in kwarten.
- 7) Snijd de kwartjes met de mandoline.
- 8) Leg de appelplakjes dakpansgewijs en met de ronde kant naar boven.
- 9) Leg er een tweede laagje appel onderaan op.
- 10) Trek een baantje appelmousseline aan de onderkant.
- 11) Vouw de onderste rand deeg naar boven.
- 12) Strooi er wat bruine suiker over.
- 13) Bak het roosje 30 min.
- 14) Haal de roosjes uit de oven en maak de roosjes meteen los.
- 15) Strooi er als laatste nog wat bloedsuiker over.
- 16) Tip serveer een bolletje ijs er bij.

Kindermacaroni

ingrediënten (4 personen)



- 500 g macaroni
- 250 g ham
- 100 g bloem
- 250 g geraspte kaas
- 100 g boter
- 1 liter halfvolle melk
- nootmuskaat
- peper
- zout



tijdsduur



benodigdheden

- oven
- pan
- mixer
- ovenschaal

stappenplan

- 1) Verwarm de oven voor op 180°C.
- 2) Kook de macaroni volgens de instructies op de verpakking.
- 3) Giet af.
- 4) Maak ondertussen de kaassaus.
- 5) Smelt de boter in een klein pannetje.
- 6) Voeg er de bloem aan toe.
- 7) Haal de pan van het vuur.
- 8) Giet er beetje bij beetje de melk bij.
- 9) Roer ondertussen zodat er geen klontertjes in zitten.
- 10) Zet de pan weer op het vuur.
- 11) Laat het pruttelen.
- 12) Kruid de saus met peper, zout en nootmuskaat.
- 13) Haal de saus van het vuur af.
- 14) Voeg 150 g gerapte kaas toe.
- 15) Roer tot die gesmolten is.
- 16) Snij de ham in reepjes.
- 17) Meng de saus met de pasta.
- 18) Doe alles in een ovenschaal.
- 19) Bestrooi met de rest van de kaas.
- 20) Zet het nog 10 minuten in de voorverwarmde oven.

Paashaasjes

Ingrediënten (10 personen)



- een half bakje tuinkers
- 220 g eiersalade
- 1 rol pizzadeeg
- 1 eetlepel zonnebloempitten



tijdsduur
45 min.



benodigdheden

- een oven
- 2 kommen
- bakpapier
- bakplaat
- een eetlepel
- een mes

stappenplan

- 1) Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 2) Rol het pizzadeeg met het bakpapier uit op een bakplaat.
- 3) Snij 10 paashaasjes uit het deeg.
- 4) Zet ze 15 min. in de voorverwarmde oven.
- 5) Laat de paashaasjes afkoelen.
- 6) Verdeel de eiersalade over de oren en de onderste helft van de paashaas en bestrooi met zonnebloempitten en wat tuinkers.
- 7) Smakelijk.

Zandkoekjes

ingrediënten



- 225 ongezouten roomboter
- 150 gr witte basterdsuiker
- 8 gram vanillesuiker
- 1 eierdooier
- 280 gr bloem
- een snufje zout



tijdsduur



benodigdheden

- | | |
|------------|------------|
| - mixer | - bakplaat |
| - folie | - vork |
| - koelkast | - oven |
| - bakplaat | - rooster |

stappenplan

- 1) Mix de boter, suiker en vanillesuiker tot een romig geheel.
- 2) Voeg de eidooier toe en mix tot deze is opgenomen.
- 3) Voeg bloem en zout toe en kneed het tot een stevig koekdeeg.
- 4) Wikkel het deeg in folie en leg het minstens een uur in de koelkast.
- 5) Draai balletjes van het deeg.
- 6) Leg bakpapier op de bakplaat.
- 7) Druk de balletjes met een vork een beetje plat.
- 8) Bak de koekjes ongeveer 16 minuten op 180 graden (boven-en onder warmte) of tot de buitenkant bruin kleurt.
- 9) Laat de koekjes een paar minuten afkoelen op de bakplaat voordat je ze naar een rooster verplaatst om volledig af te koelen.
- 10) Smakelijk!

Oliebollen

Ingrediënten (20 porties)

- 500 ml lauwe halfvolle melk
- 500 gr bloem
- 7 gr gedroogde gist
- 4 eetlepels bastardsuiker
- 1 ei
- snufje zout
- 1 fles zonnebloemolie
- 2 appels in stukjes!
- 150 gr rozijnen
- kraanwater



Tijdsduur

1u rijzen,
45min bakken



benodigdheden

- frietketel
- kom
- kleine kom
- 2 lepels
- 1 handdoek
- keukenpapier
- bord
- maatbeker
- garde

stappenplan

- 1) Laat de rozijnen wellen in het water.
- 2) Roer de suiker en de gist bij de melk.
- 3) Zeef de bloem in de grote kom en voeg een snufje zout toe.
- 4) Giet de melk, gist en suiker samen en klop dat samen met de garde.
- 5) Doe daar en eitje bij.
- 6) Schep de rozijnen er nu door.
- 7) Leg er een handdoek over en laat het rijzen, het moet ongeveer 2 keer zo dik zijn.
- 8) Laat het 1 uur rijzen op kamertemperatuur.
- 9) Verhit de olie op 180° met de frietketel.
- 10) Schep met 2 lepels en bol en doe het deeg erin.
- 11) Haal het eruit als ze boven drijven (ongeveer na 6min).
- 12) Draai het regelmatig om.
- 13) Laat ze uitlekken in een kom of keukenpapier.

Tip: Je kunt het suikeren met poedersuiker voor extra smaak.

Zelfgemaakte madeleintjes

ingrediënten (4 personen)



- 125 g boter
- 2 eieren
- 150 g fijn suiker
- 80 g bloem
- 80 g amandelpoeder
- 1 koffielepel vanillearoma
- 1 snufje zout



tijdsduur
45(min)



benodigdheden

- kom
- steelpannetje
- een koffielepel

stappenplan

- 1) Smelt boter in een steelpannetje.
- 2) Zeef de bloem.
- 3) Klop de eieren en de suiker tot een glad schuim dat 3 keer in volume is toegenomen.
- 4) Spatel er de gezeefde bloem, het amandelpoeder en de gesmolten boter onder.
- 5) Meng er het vanillearoma en het snuifje zout onder.
- 6) Laat het beslag 2 u rusten in de koelkast.
- 7) Verwarm de oven voor op 200°C.
- 8) Bestrooi een bakvorm voor de madeleintjes licht met bloem en verdeel er het beslag over.
- 9) Zet 10 à 12 min in de voorverwarmde oven.
- 10) Haal uit de oven en laat afkoelen.

Fruitwater

ingrediënten (1 persoon)



- ijsblokjes
- 6 aardbeien
- 1 limoen
- 1 handje blauwe bessen
- 1 liter water



tijdsduur
10 min.



benodigdheden

- glas
- mes
- een lange lepel
- kan

stappenplan

- 1) Snijd het fruit in stukken.
- 2) Doe het in een kan en voeg 1 liter water toe.
- 3) Roer een keer door met een lange lepel.
- 4) Zet enkele uren in de koelkast.
- 5) Voeg wat ijsblokjes toe voor ijskoud fruitwater.

(Tip: andere lekkere ingrediënten om toe te voegen: kiwi, frambozen of druiven.)