

INGREDIËNTEN

Voor 1 persoon
100 ml sterke koffie
75 ml volle melk
10 ml slagroom
8 gr vanillesuiker
4 koffie-ijsblokjes
ijsblokzakjes

IJSKOFFIE

Bevat per portie: Kcal: 116 | Eiwit: 3,0 gr | Koolhydraten: 11,7 gr | Vet: 6,2 gr | Vezels: 0,0 gr

ZO MAAK JE HET

• Zet een paar honderd ml sterke koffie en doe dit in een ijsblokjeszakje. Leg het zakje in de vriezer.
• Zet 100 ml sterke koffie, roer de vanillesuiker erdoor en laat de koffie afkoelen in de koelkast of diepvries. Zorg ervoor dat de koffie echt helemaal koud is.
• Voeg de melk, slagroom en koffie-ijsblokjes toe en roer alles even door.
• Cheers!

TIPS EN TRICKS

• Hou er rekening mee dat de koffie-ijsblokjes minstens een paar uur in de vriezer moeten. Maak deze dus een dag (of langer) van tevoren. Net zo makkelijk.
• Ik heb bij dit recept gekozen voor volle melk omdat dit net wat romiger is. Voor een nog romigere smaak voegen we ook nog 10 ml slagroom toe. Als je deze ingrediënten niet in huis wilt halen kun je ook gerust halfvolle melk gebruiken en de slagroom weglaten. Ook dan smaakt de ijskoffie nog prima.
• Je kunt er ook voor kiezen om de ijsblokjes door de koffie te blenden of mixen met de staafmixer. Hierdoor wordt de koffie wat schuimiger. Voeg na het blenden nog even een nieuw koffie ijsblokje toe zodat je drankje lekker koud blijft.