Pistache ijs recept

± 0.5 uur ± 12 uur 12 personen

Tijdens het warme weer houden wij er allemaal van om een lekker ijsje te eten. Het is toch het allerfijnst als er gewoon ijs bij je thuis in de diepvries ligt. Daarbij is zelfgemaakt ijs natuurlijk wel het allerlekkerst. Heb je al eens gehoord van pistache ijs? Dit is heerlijk ijs dat echt naar pistache smaakt. Door de groene kleur die het ijs door de nootjes krijgt, ziet het ijs er ook nog eens bijzonder mooi uit. Het is weer eens wat anders dan aardbeien-, vanille-, of chocolade ijs. Met ons pistache ijs recept kun je heel eenvoudig zelf thuis dit lekkere ijs maken, zonder dat je daarvoor een ijsmachine nodig hebt. Dat is toch fantastisch? Lees snel verder voor ons recept om te zien hoe je dat kunt doen.

Hoe kun je ijs maken zonder ijsmachine?

Bij veel ijs recepten die je tegenkomt, heb je een ijsmachine nodig. Het fijne aan dit recept is dat er geen ijsmachine aan te pas komt. Het is dan ook helemaal niet lastig om zelf ijs te maken. Je hebt namelijk maar 2 ingrediënten nodig, dat zijn slagroom en gecondenseerde melk. Dat zijn de basis benodigdheden voor zelfgemaakt ijs. Je kunt vervolgens allerlei verschillende ingrediënten gebruiken om de meest uiteenlopende soorten ijs te maken. Zo maakten wij met deze basis heerlijke pistache ijs!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 750 milliliter slagroom;
- 397 milliliter gecondenseerde melk;
- 2 zakjes Klop-Fix;
- 60 milliliter Dawn Aroma Pistache;
- 50 gram pistachenootjes.

Overige benodigdheden:

- 15 x 28 cm bakvorm.

Recept

1. Klop de slagroom stijf met de Klop-Fix.
2. Spatel de gecondenseerde melk door de slagroom heen.
3. Meng de pistache smaakstof en eventueel een druppel kleurstof door het mengsel heen.
4. Giet het beslag in de bakvorm.
5. Hak de pistachenootjes grof.
6. Strooi de grof gehakte nootjes over het ijs heen.
7. Laat het ijs 1 nacht uitharden in de vriezer.

Handige informatie

Lekkernijen maken met pistachenootjes

Pistachenootjes zijn tegenwoordig wel in elke supermarkt te vinden en veel mensen eten ze graag zo uit de vuist. Wist je al dat je met pistachenootjes verschillende baksels en zelfs desserts kunt maken? Dat wordt vooral veel in Azië (waar de nootjes oorspronkelijk vandaan komen) gedaan, maar zie je ook steeds vaker in de westerse wereld gebeuren. Wij maken graag verschillende lekkernijen met pistachenootjes. Pistachenootjes geven desserts en baksels namelijk een heerlijke, aromatische bite maar heeft geen overheersende/eigenaardige smaak. Daardoor kun je met de nootjes hele lekkere baksels maken, maar ze bijvoorbeeld ook heel goed als garnering gebruiken voor over jouw baksels of desserts heen. Of maak er pistache ijs mee, zoals wij dat hebben gedaan! Er is dus reden genoeg om altijd wat pistachenootjes op voorraad te hebben, waarmee je de lekkerste gerechten kunt maken als je daarin zin hebt.

Hoe kun je dit pistache ijs het beste bewaren?

Wij kunnen ons heel goed voorstellen dat dit lekkere ijs niet in één keer opgaat. Het is natuurlijk logisch dat dit dessert in de diepvries bewaard moet blijven, maar de lekkernij blijft niet oneindig goed. Je kunt dit pistache ijs maximaal 3 maanden bewaren. Je zult misschien wel denken, waarom blijft het ijs in een supermarkt langer goed? Dat komt omdat daar allerlei conserveringsmiddelen aan zijn toegevoegd die dat ijs langer ‘goed’ houden (al vinden wij het prettiger om ijs zonder toegevoegde conserveringsmiddelen te maken en te nuttigen).

Tips voor het serveren van pistache ijs!

Je hebt met dit recept heerlijk pistache ijs kunnen maken, maar het ijs ziet er nou niet mega bijzonder uit. Wil je

het ijs serveren als nagerecht tijdens een diner? Dan is het natuurlijk leuk om het op een mooie manier te serveren. Serveer de bolletjes ijs met een toef slagroom op een leuk schoteltje en strooi er gehakte pistachenootjes overheen. Je zou er ook nog voor kunnen kiezen om er een ijshoorntje of wafeltje naast te leggen. Een kind kan de was doen!

Bekijk eens onze dessert recepten!

IJs smaakt natuurlijk heerlijk als tussendoortje op een warme zomerdag, maar het is ook een fantastisch dessert. Ben jij ook gek op toetjes en op zoek naar nog meer dessert recepten? Bekijk dan eens onze blog voor inspiratie, want daarop vind je er genoeg! Je vindt er namelijk recepten zoals die voor een heerlijke trifle, maar ook voor een verrukkelijke pavlova. Bekijk al onze dessert recepten hier!

Deel jouw pistache ijs met ons!

Heb jij met ons recept zelf pistache ijs gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe het is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met @baktotaal, kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 4 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 × Dawn Aroma Pistache 1kg (Art.nr.: DA201651111)
- 1 × Pistachenoten 90g (Art.nr.: BNC01324)
- 1 × Nestle Gecondenseerde Melk Gezoet (Condensed) 397gr. (Art.nr.: KW292156)