



Extra recepten



**Paaskoffie
receptenboek**
Koffiebean.nl

A red rectangular graphic featuring a cartoon chef character with a white hat and a black and red uniform, giving a thumbs up. The text 'Extra recepten' is written vertically on the left, and 'Paaskoffie receptenboek' and 'Koffiebean.nl' are written in the bottom right.

Voorwoord

Dit E-book bevat een verzameling van de koffie recepten van onze website koffiebean.nl

Naast informatie over onze koffiebonen en andere producten vind je op onze website ook algemene achtergrond informatie over koffie.

Wij voegen regelmatig nieuwe artikelen toe over de volgende onderwerpen:

- Recepten voor de verschillende espresso koffiebonen van Koffiebean
- Verhalen over de geschiedenis van koffie
- Koffie en gezondheid
- Hoe kan ik koffiebonen het beste bewaren
- Hoe worden de koffiebonen van Koffiebean verpakt
- Handige koffie weetjes

In de afgelopen jaren hebben wij een groot aantal koffie recepten op onze website geplaatst en merken dat er veel bezoekers op onze website komen om een of meerdere van onze koffie recepten te lezen. Die belangstelling is voor ons aanleiding geweest om de recepten te bundelen in een Koffie recepten E-book en deze gratis ter beschikking te stellen aan belangstellenden.

Dit is en blijft een gratis E-book, het is dus je volste recht om het gratis weg te geven aan anderen of om het, mits voorzien van een bronvermelding, op je website te plaatsen. Laat het echter wel zoals het nu is en haal er dus geen stukken uit. Het is niet toegestaan om dit E-book te verkopen aangezien het bij ons gratis verkrijgbaar is.

Wij wensen je heel veel koffieplezier!

Inhoudsopgave

IJSKOFFIE MET MANDARIJNTJES	4
CHOCOLATE CHIP FRAPPE	5
BAILEY'S ICED COFFEE	6
IJSKOFFIE ESPRESSO CON GELATO	7
ESPRESSO TONIC	8
BERMUDA ICED COFFEE	9
GEKRUIDE ICED COFFEE	10

Ijskoffie met mandarijntjes



Recept voor 2 personen

Ingrediënten:

2 kopjes melk
¼ kopje cacao poeder
¼ kopje kristalsuiker
1 eetlepel instant koffie Korrels
½ theelepel gemalen kaneel
¼ theelepel gemalen nootmuskaat
3 Clementine Mandarijntjes
1 snufje gemalen kruidnagel
¼ kopje room

Bereiding:

Voeg in een kleine pan de melk, cacao poeder, suiker, oploskoffie, kaneel, nootmuskaat en kruidnagel samen. Voeg vervolgens het sap van 3 clementine mandarijntjes toe. Verwarm het mengsel op matig vuur onder voortdurend roeren. Als het mengsel begint te koken, zet het vuur dan een beetje lager. Blijf roeren totdat alle ingrediënten zijn vermengd en dikker worden (ca.6 minuten). Zet het vuur uit en laat het mengsel voor ongeveer 5 minuten afkoelen. Roer het een paar keer tijdens het afkoelen. Vul twee koffie glazen met ijs. Giet de koffie in de glazen tot ongeveer 2 cm onder de rand. Voeg vervolgens de room toe en eventueel nog wat ijsblokjes. Garneer met een stukje van de mandarijn.

Chocolate Chip Frappe



Recept voor 4 personen

Ingrediënten:

4 eetlepels chocolade siroop
4 eetlepels chocolade chips van puur chocolade
4 koppen sterke vers gezette koffie
60 tot 80 ijsblokjes
Slagroom

Bereiding:

Vul de blender voor de helft met de ijsblokjes. Voeg de 4 eetlepels chocolade siroop, 4 eetlepels chocolade chips en de 4 koppen sterke vers gezette koffie toe en mix het geheel tot het dik en izig is. Giet het mengsel in 4 hoge glazen. Schep er slagroom bovenop en besprenkel vervolgens de slagroom met chocolade siroop en chocolade chips.

Direct serveren.

Bailey's Iced Coffee



Recept voor 4 personen

Ingrediënten:

800 ml vers gezette koffie

400 ml vanille ijs

225 ml Bailey's

Bereiding:

Bereid vers gezette koffie.

Gebruik grote koppen of glazen.

Verdeel het ijs over de 4 grote glazen.

Giet het likeur over het ijs.

Schenk de vers gezette koffie over het ijs.

Voeg suiker naar smaak toe.

Direct serveren.

Ijskoffie Espresso con Gelato



Recept voor 4 personen

Ingrediënten:

240 ml Espresso
6 koffielepels griessuiker (ultra fijne suiker)
6 eetlepels mokkalikeur
Vanille roomijs

Benodigheden:

4 glazen
Platte diepvriesdoos
Stamper

Bereidingswijze:

Roer de griessuiker door de hete espresso en laat deze afkoelen. Giet de espresso in een grote platte diepvriesdoos. Zet deze vervolgens 3 uur in de diepvriezer en roer de espresso ieder half uur goed om. Haal de espresso na 3 uur uit de diepvries en stamp de ijs espresso fijn. Schep de vanille roomijs in het glas, per glas twee bolletjes. Verdeel de gestampde ijs espresso over de vier glazen. Giet de mokkalikeur over de ijs espresso.

Direct serveren.

Espresso Tonic



Recept voor 1 persoon

Ingrediënten:

100ml tonic
1 espresso
2 citroenschijfjes
4 ijsklontjes of crushed ice

Benodigheden:

1 gekoeld glas

Bereiding:

Giet de tonic in een koel glas. Smeer de rand in met een schijfje citroen. Doe het ijs bij de tonic en leg daarop de citroenschijfjes. Maak een mooie espresso. Schenk espresso langzaam bij de tonic. Serveer deze met een mooi roerstaafje of een stampertje.

Direct serveren.

Bermuda Iced Coffee



Recept voor 4 personen

Ingrediënten:

4 grote koppen koffie afgekoeld tot kamertemperatuur
125 ml slagroom
Suiker naar smaak
8 bolletjes mokka ijs

Bereiding:

Meng de koffie (afgekoeld tot kamertemperatuur) met de slagroom in een kan en voeg suiker naar smaak toe.
Roer deze goed door totdat de suiker is opgelost.
Voeg het Mokka ijs toe.
Meng het geheel in de blender.
Verdeel de koffie over de 4 grote koppen.

Direct serveren.

Gekruide Iced Coffee



Recept voor 4 personen

Ingrediënten:

7 dl vers gezette koffie of espresso
2 eetlepels suiker
2 lange kaneel pijpjes
6 kruidnagels
1/4 theelepel allspice
Ijsblokjes of schaafijs

Benodigheden:

Koffiekan, waterkan

Bereiding:

Voeg de suiker, kruidnagels en de allspice in een kan.
Giet vervolgens de het koffie in de kan en roer het geheel door.
Sluit de kan af en laat het geheel 1 uur trekken.
Vul grote glazen met Ijsblokjes of schaafijs en giet de koffie er overheen.
Doe in ieder glas 1 lang kaneel pijpje om te roeren.
Voeg desgewenst room toe.

<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...

Blind Elephant
Stg. **Experience**

U ook???

Het IBAN-nummer van de Stichting Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by  PDF24