

Yoghurtijs zonder slagroom recept

Deel dit yoghurtijs recept 🌟

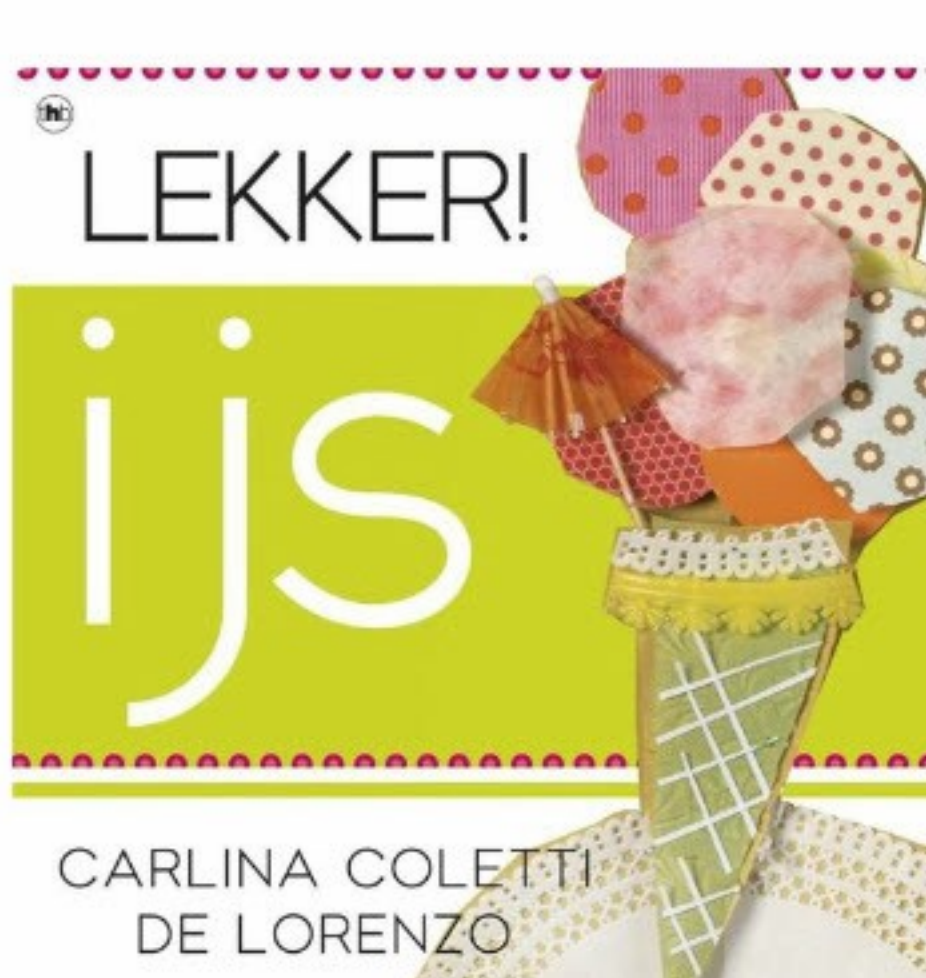
4.8 ★★★★★ (5)

👥 3 personen

🌟 Erg makkelijk

🕒 10 min bereiden

🕒 30-40 min in de ijsmachine



[Lekker! ijs - bol.com](https://bol.com)

Sponsored link

Yoghurtijs zonder slagroom is een van de ijsjes die wij vaak maken.

Waarom? Hoewel we graag snacken op gezond ijs, hoeven we niet per se elke keer ingrediënten zoals slagroom te eten. Yoghurtijs is ook zonder yoghurt erg lekker.

We voegen ook nog een kleine variatie toe aan het yoghurtijs recept: we gebruiken honing in plaats van suiker, want honing past goed bij ijs en vooral bij yoghurtijs.

Op deze manier gemaakt, heeft yoghurtijs een zeer laag vetpercentage en is daardoor nog lichter en beter verteerbaar. Perfect voor een zomers tussendoortje. Gebruik voor dit recept bij voorkeur volle melk om het yoghurtijs romig te maken, ook als er geen slagroom is. Maar als je die niet hebt, gebruik dan halfvolle melk: het ijs wordt toch lekker.

Dit yoghurtijs kan ook worden gedecoreerd met vers fruit, bijvoorbeeld aardbeien, rode vruchten en bosbessen.

Ingrediënten

(volle) Yoghurt 300 ml

Melk 150 ml

Honing 60 g



[Fruitschaal - Etagere 3 laags - Fruitmand metaal - Schaal decoratie - voor fruit / groente / snacks / brood - RVS - 48 x 33 x 33 cm - bol.com](#)

Sponsored link

Bereiding

Maak het yoghurtijs zonder slagroom op dezelfde manier als in het [yoghurtijs basisrecept](#). De stappen zijn:

1. Zet de ijsmachine aan
2. Meng de ingrediënten goed
3. Als de ijsmachine koud is (-25 graden) giet je het mengsel en laat je het 30-40 minuten roeren.

Als het ijs klaar is, eet het dan zoals het is, of versier het met vers fruit, honing en noten.

