

KOFFIE RECEPTEN E-BOEK



LEONOMICS

CANADESE KOFFIE

INGREDIËNTEN

- 60 ml zuivere ahornsirop
- 120 ml rye whisky
- 750 ml sterke zwarte koffie



Porties:

4



Calorieën per portie:

228 kcal

TOPPING

- 180 ml slagroom
- 4 tl ahornsirop

INSTRUCTIES

- Topping: Klop slagroom met ahornsirop op tot zachte hoopjes; zet opzij.
- Verdeel ahornsirop en whisky over 4 verwarmde hittebestendige glazen mokken of bekers. Schenk de koffie in tot op twee vingers van de bovenkant; schep de topping over de koffie.



CAFE CON MIEL

INGREDIËNTEN

- 500 ml koffie
- 125 ml Melk
- 4 el honing
- 1/8 tl kaneel
- Scheutje nootmuskaat
- Scheutje vanille

INSTRUCTIES

- Verwarm de ingrediënten in een steelpan op een laag vuur. Roer goed om te mengen. Serveer als een licht dessert.



Porties:

3-4



Calorieën per portie:

85 kcal



CAFFE DI CIOCCOLATA

INGREDIËNTEN

- 30 g oploskoffie
- 30 g cacaopoeder
- 500 ml kokend water
- Slagroom
- Geraspte sinaasappelschil

INSTRUCTIES

- Combineer koffie en cacao. Voeg kokend water toe en roer om op te lossen. Schenk in kopjes. Top elke portie met slagroom en geraspte sinaasappelschil.



Porties:

1



Calorieën per portie:

294 kcal



CAPPUCCINO

INGREDIËNTEN

- 30 ml espresso
- 80 ml melk
- Kaneel, nootmuskaat of geraspte sinaasappelschil



Porties:

1



Calorieën per portie:

40 kcal

INSTRUCTIES

- Giet de espresso in een kopje. Schuim ondertussen melk op met een (hand)melkopschuimer, een french press of een garde. Giet de opgeschuimde melk over de espresso en voeg een scheutje kaneel, nootmuskaat of sinaasappelschil toe. Als u niets heeft om de melk mee op te schuimen, kunt u slagroom gebruiken als vervanger.



CHOCOLADE KOFFIE

INGREDIËNTEN

- 2 el oploskoffie
- 50 g suiker
- 1 scheutje zout
- 28 g chocolade
- 250 ml water
- 750 ml melk
- Slagroom

INSTRUCTIES

- Meng in een steelpan: de koffie, suiker, zout, chocolade en water. Roer op laag vuur tot de chocolade gesmolten is. Laat 4 minuten sudderen, onder voortdurend roeren. Voeg geleidelijk melk toe en blijf roeren tot het verwarmd is. Haal de pan van het vuur als het kokend heet is en klop met een roterende klopper op tot het schuimig is. Giet in kopjes en voeg een toef slagroom toe op het oppervlak van elk kopje.



Porties:

6



Calorieën per portie:

106 kcal



CHOCOLADE EN MUNT KOFFIE

INGREDIËNTEN

- 500 ml vers gebrouwde koffie
- 2 el suiker
- 1 tl munt extract
- 2 el chocolade siroop
- 300 ml melk



Porties:

2



Calorieën per portie:

200 kcal

INSTRUCTIES

- Giet de gebrouwde koffie en de suiker in een kleine pan en roer tot de suiker is opgelost. Haal de koffie van het vuur en roer het munt-extract erdoor. Doe de chocoladesiroop op de bodem van twee koffiekopjes. Verdeel de koffie over de twee kopjes. Verwarm melk in een aparte steelpan tot er belletjes ontstaan aan de randen. Schuim de melk op of schenk het direct over de koffieporties.





IJSKOFFIE

INGREDIËNTEN

- 120 ml gebrouwde espresso
- 4 tl suiker
- 30 ml melk (optioneel)



Porties:

2



Calorieën per portie:

38 kcal

INSTRUCTIES

- Zet espresso met uw percolator.
- Giet de hete espresso in twee kopjes en voeg twee tls suiker toe aan elk kopje.
- Roer om op te lossen. Indien gewenst, kunt u melk toevoegen.
- Laat de koffie afkoelen en zet hem in de koelkast totdat het volledig afgekoeld is.
- Na 2 uur is je ijskoffie klaar.
- Let op: de koffie wordt bitter na 2 dagen bewaren in de koelkast.



IJSCAPPUCCINO MET KOUD SCHUIM

INGREDIËNTEN

- 30 ml espresso (koud)
- 150 ml melk
- 2 tl suiker
- Ijsklontjes

INSTRUCTIES

- Zet uw espresso met uw percolator of een ander espressoapparaat. Voeg suiker toe aan uw espresso en roer om op te lossen. Laat de espresso afkoelen. Neem een glas en giet er ijsblokjes in tot het voor de helft gevuld is. Voeg 50 ml melk toe aan het glas. Gebruik de overige 100 ml om op te schuimen met een melkopschuimer die koud schuim kan maken. Als u geen melkopschuimer hebt, kunt u een blender gebruiken: mix de melk 30 seconden om lucht in de melk te laten komen. Voeg het schuim toe aan uw glas.



Porties:

1



Calorieën per portie:

117 kcal



KOFFIE MILKSHAKE

INGREDIËNTEN

- 500 ml melk
- 2 el suiker
- 3 el vanille roomijs
- 1 kopje koude espresso

INSTRUCTIES

- Doe de ingrediënten in de blender in de aangegeven volgorde en mix op hoge snelheid gedurende 5 minuten of tot ze gemengd zijn.
- Giet in een koud glas.



Porties:

1



Calorieën per portie:

563 kcal



PUMPKIN SPICE LATTE

INGREDIËNTEN

- 100 g koelverse pompoenblokjes
- 1 tl kaneel
- ½ tl gemalen gember
- ¼ tl gemalen kruidnagel
- ¼ tl gemalen nootmuskaat
- 125 ml verse slagroom
- 2 el fijne kristalsuiker
- 375 ml volle melk
- ½ tl vanille-extract
- 90 ml espresso



Porties:

2



Calorieën per portie:

385 kcal



INSTRUCTIES

- Kook de pompoenblokjes in een klein laagje water op laag vuur in 15 min. gaar. Pureer ze daarna met de staafmixer glad en zeef het mengsel met de fijne zeef, zodat een dunne puree overblijft.
- Meng ondertussen de kaneel, gember, kruidnagel en nootmuskaat tot een egaal mengsel, dit is de pumpkin spice. Klop de slagroom op met ¼ van de suiker.
- Verwarm de melk met de rest van de suiker en 2 el pompoenpuree (per 2 personen) op middelhoog vuur al roerend tot de melk bijna kookt. Zet het vuur uit en roer het vanille-extract en de pumpkin spice erdoor.
- Giet het mengsel voorzichtig in de blender (of gebruik de staafmixer) en pulseer enkele malen om het drankje luchtig te maken.
- Doe de pumpkin spice latte in 2 glazen. Verdeel er voorzichtig de koffie en daarna de slagroom erover. Bestuif met wat kaneel en serveer meteen.



DALGONA KOFFIE

INGREDIËNTEN

- 3 el espresso-oploskoffie
- 4 el fijne kristalsuiker
- 2 el heet water
- 10 ijsblokjes
- 500 ml volle melk

INSTRUCTIES

- Klop de koffie met de suiker en het hete water 2 min. met een garde tot luchtig en licht van kleur. Verdeel de ijsblokjes over glazen en schenk de melk eroverheen. Schep de koffiecraème erop en maak er met een lepel een flinke toef van. Roer voor het drinken goed door.



Porties:

2



Calorieën per portie:

245 kcal



ESPRESSO MARTINI

INGREDIËNTEN

- 90 ml espresso
- 75 ml wodka
- 75 ml koffielikeur
- 6 ijsblokjes

INSTRUCTIES

- Zet de espresso en laat 15 min. afkoelen tot kamertemperatuur. Doe de espresso samen met wodka, koffielikeur en de ijsblokjes in een blender of keukenmachine en maal 5 sec. Verdeel over martinglazen. Laat 5 min. staan tot het schuimlaagje wat is opgetrokken.



Porties:

2



Calorieën per portie:

135 kcal

