



Bij een zomer horen ijsjes, dat vinden onze kleinkinderen ook. Omdat we letten op toegevoegde suikers en ik in de winkel niet vond wat ik zocht, besloot ikzelf ijsjes te gaan maken. Daarvoor had ik wel ijsvormpjes nodig... Omdat onze kleinkinderen nog klein zijn, is een klein ijsje meer dan voldoende. Toen ik dan ook deze handige ijsvormpjes tegenkwam, kon ik ze niet laten liggen. Je kunt ze trouwens gewoon [online](#) bestellen. Wat ook leuk is: je krijgt er gelijk zes zeer toegankelijke recepten bij op een receptenkaart. Ik heb inmiddels ook zelf een recept bedacht: een simpel, lekker aardbeienijsje. Perfect voor de kinderen... en onszelf ook overigens. ☺ De hoeveelheid is (ruim) voldoende om alle

12 ijsvormpjes te vullen.

Mooie bijkomstigheid: als de dop op de vormpjes zitten, lekken de vormpjes niet! En als je de ijsjes uit de vriezer haalt, hoef je ze alleen maar even met je handen warm te maken. Dan komen ze makkelijk los van de rand en kun je het ijsje gewoon omhoog duwen. Zo blijft het ijsje in de vorm zitten terwijl ze eraan likken; geen plakhandjes dus.

Dit is mijn recept:

Ingrediënten:

- ♥ 20 grote aardbeien
- ♥ 200 ml (volle) yoghurt
- ♥ 85 ml water
- ♥ Optioneel: 1,5 eetlepel honing of ahornsiroop (alleen nodig als de aardbeien niet overheerlijk zoet zijn. Zijn ze dat wel, dan kun je dit weglaten.)

Bereiding:

- ♥ Zet de vormpjes zonder dop in een glas, met de te vullen zijde naar boven.
- ♥ Was de aardbeien en verwijder de kroontjes.
- ♥ Blend de aardbeien en voeg daarna de yoghurt, het water en optioneel de zoetstof toe.
- ♥ Giet het mengsel door een trechter in de ijsvormpjes.
- ♥ Doe de dop op de vormpjes en leg de gevulde vormpjes minimaal 5 uur in de vriezer.

Geniet ervan!

Alsjeblieft, een gratis recept van CreaPup.
Leuk als je een [review](#) schrijft op mijn site.