



Tips & Tricks voor het maken van ijskoffie!

Hoe maak je nou de perfecte ijskoffie? Er zijn zoveel recepten te vinden op internet, maar je wilt natuurlijk advies van de echte koffie experts. Daarom heeft Douwe Egberts een aantal tips voor jou hoe je de beste ijskoffie bereid.

Tips & Tricks

1. **Volg jouw smaak**

Voor het zetten van de perfecte koffie is het belangrijk dat jij je smaak volgt. Wil je weten welke smaak bij jou past? Doe de test hier.

[\[https://www.de.nl/volgjesmaak/\]](https://www.de.nl/volgjesmaak/).

Houd je van romig en volle smaken of juist van fris en een lichte substantie, varieer en experimenteer met diverse melksoorten, van volle melk tot magere melk, van soya melk tot amandelmelk.

2. **Zorg voor de juiste zetmethode**

Gebruik je filterkoffie voor de bereiding van je ijskoffie? Voor de perfecte koffie voor in jouw ijskoffie kun je gebruik maken van onze Koffie Master tool. Hier krijg je op basis van jouw wensen een zetadvies op maat!

3. **Varieer in smaak**

De standaard ijskoffies kennen we allemaal, meestal bereid met vanille ijs of volle melk met ijsklontjes. Maar varieer eens in smaak! Bekijk onze verschillende ijskoffierecepten waarin we gebruik maken van bijvoorbeeld banaan, chocola en zelf kaneel of matcha.

4. **Behoud de kracht van jouw koffie!**

Het toevoegen van ijsklontjes aan je ijskoffie kan ervoor zorgen dat je ijskoffie erg waterig wordt. Daarom adviseren wij om ijsklontjes te maken van vers gezette koffie. Schenk in een ijsklontjeshouder koffie en zet het in de diepvries. Gebruik deze koffie-ijsklontjes voor de bereiding van jou ijskoffie.

5. **Blend jouw ijskoffie met een staafmixer!**

Houd jij van een stevige en schuimige ijskoffie? Blend jouw ijsklontjes met jou ijskoffie met de staafmixer of in een keukenmachine tot een ijskoude frappuccino.