nieuws

Boerenijsje serveert coupe alcohol

nieuws

Boerderij en ijssalon Het Boerenijsje maakt ambachtelijk ijs op basis van alcohol. Nergens anders kan je zo'n alcoholijs verkrijgen. Het begon met trappistenbierijs, maar intussen kwam er ook andere drank aan te pas. Het heeft een heel jaar geduurd om dat ijs op punt te stellen. "Je moet een goede structuur vinden, het moet goed te scheppen zijn en het mag niet te zoet zijn. Ik gebruik geen melk meer, maar echte trappist. Tegen de feestdagen hebben we onder meer ook champagneijs en kriekenbierijs", zegt Marie-Louise van het Boerenijsje.

31 OKTOBER 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:05

Boerderij en ijssalon Het Boerenijsje maakt ambachtelijk ijs op basis van alcohol. Nergens anders kan je zo'n alcoholijs verkrijgen. Het begon met trappistenbierijs, maar intussen kwam er ook andere drank aan te pas.

In het Boerenijsje willen nogal wat klanten een alcoholische drank nuttigen bij hun ijsje, maar in het ijssalon mag geen alcohol worden getapt omdat daarvoor de nodige vergunning ontbreekt. "Daarom ben ik gaan zoeken naar een recept om van bier ijs te maken. Omdat we niet ver van de Trappistenabdij van Westmalle zitten en omdat heel wat mensen trappist drinken, wilden we met een trappistenijs beginnen", vertelt Marie-Louise van het Boerenijsje.

Het heeft een heel jaar geduurd om dat ijs op punt te stellen. "Het was niet simpel om het goed te krijgen. Je moet een goede structuur vinden, het moet goed te scheppen zijn en het mag niet te zoet zijn. Ik gebruik geen melk meer, maar echte trappist. Naast trappistenbierijs maak ik tegen de feestdagen ook champagneijs en kriekenbierijs. Ook baileysijs is lekker. Champagneijs is lekker fris, maar niet geschikt om een hele coupe van te eten. Je eet het meer als een sorbet", legt Marie-Louise uit.

Dronken kan je er niet van worden volgens de ijsboerin. "Ik denk niet dat je zoveel ijs op krijgt dat je er dronken van wordt. Voor één liter ijs wordt een halve liter trappist gebruikt". De meningen over het trappistenijs zijn verdeeld. "Niet alle trappistliefhebbers lusten het. Trappistenijs eten is nog iets anders dan trappist

drinken natuurlijk". Het ijs smaakt naar trappist met naast het bittere ook een beetje een zoete afsmaak.
"Hier serveer ik het trappistenbierijs echt als een coupe en het kriekenbierijs met krieken is ook een echte aanrader". In het Boerijsje kan je een heel jaar door acht verschillende smaken krijgen waaronder vanille, chocolade, aardbei, banaan en pistache. "In de winter maak ik ook speculaasijs en in de zomer meloen-, mango- of citroenijs. Tegen de feestdagen komt daar nu dus ook het alcoholijs bij".(KS)
Meer informatie: Boerenijsje

Bron: Gazet van Antwerpen

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada