

Zomerzoet

Trish Lobenfeld & Leila Fisher

~ Inhoud ~

Inleiding	6	Limoncello Basilicum	31
De Zoku ijsjesbowl	9	Bevroren wortelcake met walnoten	32

Snelle ijsjes

Vanille	12
Chocolade-ijs	13
Aardbeienijs	13
Havermoutkoekjes met rozijnen en chocolade	15
Amandelroomijs	15
IJs met Pindakaas	16
Munt met chocolade	16
Ahorn Walnoot	18
Espresso	19
Karamelsaus	20
Karamel & Zeezout	20

Genieten als god in Frankrijk

Vanille-ijs	25
IJskoekjes	25
Chocolate mocha latte	26
Zesty Rocky Road	28



Desserts

Appeltaart plus	44
Taartdeeg	44
Appelvulling	45
Mini Cookie Sandwiches	46
Cheesecake Red Velvet Brownie Bar	48
New Yorks cheesecake-ijs	48
Red Velvet roomijs	49
Brownie Bar	49
Profiteroles met frambozensaus	50

Italiaans ijs

Hoboken Cannoli	54
Tiramisu	56
Eggnog met whisky	58
Dulce de Leche saus	60
Dulce de Leche ijs	60
Cheesecake met ricotta	63
Zomerse frambozen	63

Yoghurtijs

Marshmallows en koekjes	66
Yoghurtijs	66
Broodje yoghurtijs	66
Chocoladekoekjes (facultatief)	66
Yoghurtijs met banaan en chocolade	69
Yoghurtijs met honing	69

Sauzen en toppings

Marshmallowsaus	72
Frambozensaus	72
Aardbeisous	73
Ananassaus	73
Minipretzels met chocolade	74
Warme toffeesaus met chocolade	74
Chocoladesaus	75
Snelle chocoladesaus	75

Sorbet en granité

Sorbet van granaatappel, limoen en cranberries	86
Mulling-specerijen	86
Winterse granité met appelcider	87
Wit-Russische Granité	87
Sorbet van tijmen roze pompoemes	88
Granité van bloedsinaasappel	88
Sorbet van munt en meloen	89
Muntsiroop	89

Zuivelalternatieven

Amandelijs met basmati	78
Amandelbasis	78
Rijst	78
Thai Coconut Ginger Jalapeño	81
Banaanijs met soja	82



~ Inleiding ~

INGREDIËNTEN

Voor roomijs is het erg belangrijk om met verse ingrediënten te werken. Controleer daarom de datums op zuivel en eieren zodat je steeds met de meest verse producten werkt. Kies goed rijp fruit, maar zonder zachte plekken of verkleuringen. Geef altijd de voorkeur aan seizoensvruchten van eigen bodem. Die zijn het lekkerst en omdat het fruit niet ver moet worden vervoerd, kan het rijp worden geplukt en vind je het kort daarna in de winkel of op de groente- en fruitmarkt. Aan de meeste recepten hebben we een vleugje zout toegevoegd, voor extra smaak. Dit is echter niet noodzakelijk voor de bereiding.

ZUIVEL

Melk en room zijn de belangrijkste ingrediënten van roomijs en in deze recepten gebruiken we volle producten. Gebruik indien mogelijk gepasteuriseerde verse room, in plaats van UHT-room. De hogere temperatuur voor UHT-room vernietigt een aantal van de eigenschappen die een dikke, rijke textuur geven, en neemt soms ook een deel van de smaak weg. Natuurlijk kun je (maar enkel indien de roomijsbasis niet moeten worden gekookt!) ook halfvolle of magere melk gebruiken, maar dit wijzigt de textuur van het roomijs. Dit wordt harder, door de grotere hoeveelheid ijskristallen.

Voor bevroren yoghurt gebruik je best magere Griekse yoghurt, die heeft een heerlijke smaak en een dikkere textuur dan gewone yoghurt. Voor een aangepaste textuur en smaak wordt in een aantal recepten een deel van de melk en/of room vervangen door zure room en zachte kazen als mascarpone, ricotta en roomkaas.

ZUIVELALTERNATIEVEN

Dit boekje bevat ook een hoofdstuk met zuivelalternatieven zoals soja- en amandelmelk. Hiermee krijg je een iets minder romig dessert, door een grotere hoeveelheid ijskristallen. Kokosmelk bevat dan weer meer vet, waardoor desserts een zachtere textuur hebben. Kokosmelk heeft wel de neiging om te schiften tijdens het koelen, roer de bereiding daarom goed om voor je deze verder verwerkt.

ZOETMIDDELEN

Kristalsuiker geeft niet alleen een heerlijk zoete smaak, het speelt ook een belangrijke rol bij het maken van ijsdesserts.

Suiker neemt water op en verlaagt het vriespunt. Hierdoor blijven de ijskristallen kleiner, voor een zachte, romige textuur. De klassieke kristalsuiker kan geheel of gedeeltelijk worden vervangen door andere zoetmiddelen zoals riet-suiker, ahornsiroop of agavesiroop. Lichte maïssiroop of glucose geeft chocoladesaus een mooie glans.

EIEREN

Desserts met een basis van eidooiers, suiker, melk en soms room hebben een zachtere, romigere textuur dan ijsjes met enkel zuivel. De eidooier bevat eiwit en lecithine.

Eiwit stolt wanneer het wordt verwarmd. Het vormt een web dat water vangt en voorkomt dat er zich grote ijskristallen vormen. Lecithine is een natuurlijke emulgator die vet en water bindt en ook dat geeft extra romigheid en textuur. Om die reden gebruikt men in bepaalde ijsrecepten ook eidooiers.

SMAAKSTOFFEN (INCLUSIEF ALCOHOL)

Er zijn heel wat ingrediënten die je aan roomijs kunt toevoegen om extra smaak te geven. Omdat een lagere temperatuur de smakeigenschappen van voedingsmiddelen afzwakt, hebben we naar hartenlust gebruik gemaakt van extracten, thee, koffie, specerijen, cacao poeder en chilipoeders. Met extra stukjes noten, chocolade en verse of gedroogde vruchten krijg je meer textuur en smaak. Snijd ze in kleine stukjes van ongeveer een halve centimeter. Ook alcohol is een goede manier om de smaak te versterken. Alcohol vertraagt echter het bevroeringsproces omdat het een lager vriespunt vereist, en moet altijd aan het einde van het bevroeringsproces worden toegevoegd.

BEWAREN

Het afgewerkte roomijs heeft dezelfde consistentie als softijs en kan na één of twee uur in de diepvriezer nog beter worden geschept. Laat het bevriezen in een luchtdichte bewaardoos zodat het geen geuren absorbeert. Leg een stukje plastic folie op het ijs indien er nog veel lege ruimte in de bewaardoos is. Zo voorkom je dat er zich bovenop ijskristallen vormen. Heb je ijs uit de doos geschept, plaats ze dan snel weer in de diepvriezer om de kwaliteit te behouden.

VOEDSELVEILIGHEID

Zuivelproducten en eieren worden snel slecht en indien ze te lang of niet koel worden bewaard kan er een bacteriële besmetting optreden. Bewaar ze steeds in de koelkast en gooi ze weg indien de uiterste houdbaarheidsdatum verstreken is.

De bereidingen met ei worden weliswaar licht gekookt, maar de eieren zijn niet gepasteuriseerd. Gebruik een koudwaterbad om een warme roomijsbasis te koelen en laat dan verder afkoelen in de koelkast.

TIPS & TRICKS

Lees bij de verschillende recepten in dit boek de tips voor de bereidingen en aanvullende verduidelijking bij de kooktechnieken.

MOEILIKHEID VAN ELK RECEPT

Bij elk recept staat een hoorntje met een aantal bollen, des te meer bollen des te moeilijker het recept. Eén bol, erg eenvoudig. Een hoorntje met twee bollen betekent dat er enige voorbereiding nodig is, matig moeilijk. Een hoorntje met drie bollen is complexer, een beetje kookervaring komt van pas.



GEMAKKELIJK



IETS MOEILIJKER



COMPLEX

KEUKENUITRUSTING

TOESTELLEN

- ❖ Elektrische mixer met klopper
Om koekjesdeeg te maken en eieren op te kloppen.
- ❖ Blender of keukenrobot
Voor het pureren van vaste ingrediënten voor de roomijsbasis, zoals verse vruchten of roomkaas.
- ❖ Zoku ijsjesbowl of een roomijsmachine
Om het roomijs te bevriezen.

TOEBEHOREN

- ❖ Bakplaat en bakvorm
- ❖ Snijplank
- ❖ Citruspers (handpers of elektrisch)
- ❖ Messen (koksmes en keukenmesje)
- ❖ Weegschaal en maatbeker
- ❖ Mengkommen
- ❖ Steelpan
- ❖ Pannelikker
- ❖ Zeef
- ❖ Thermometer
- ❖ Klopper
- ❖ Houten lepel
- ❖ Dunschiller
- ❖ Zester

BEWAREN & SERVEREN

- ❖ Bewaardozen van 1 liter
- ❖ IJlepel



ZOKU®

~ De Zoku ijsjesbowl ~

MAAK SNEL DE ROMIGSTE IJSJES!

De Zoku ijsjesbowl staat garant voor dolle pret voor ijsjeschefs van alle leeftijden. Niemand wacht graag op een ijsje, ook wij niet, en daarom ontwikkelden we een manier om een ijsje in enkele minuten te laten bevriezen. Binnenkort bedenken we vast je eigen smaken, maar hierna vind je enkele recepten om alvast figuurlijk het ijs te breken. Volg gewoon enkele eenvoudige stappen: laat het mengsel afkoelen, doe ongeveer 150 ml in een Zoku ijsjesbowl en kijk hoe je ijsje befrist! Enkele minuten stevig omroeren volstaat.

We verzamelden de recepten voor enkele snelle bereidingen, waarbij je niets vooraf moet koken, zoals chocolade- en vanille-ijs, maar ook enkele recepten met vanillecrème en recepten van beroemde klassiekers wereldwijd. Plus natuurlijk alles wat bijzonder lekker is bij ijs, zoals appeltaart, karamelsaus en crunchy toppings. Tal van recepten dus, voor een koele versnapering in elk seizoen. Of vind je eigen smaken uit door aan je favoriete ijsbereiding nog een extra ingrediënt toe te voegen.

Elk recept geeft ongeveer 1 liter ijs, genoeg voor het vullen van 6 Zoku ijsjesbowls, en dus 6 gelukkige ijsjesliefhebbers. De recepten zijn eveneens geschikt voor andere roomijsmachines. Volg voor het bevriezen en het omroeren de instructies uit de handleiding bij je roomijsmachine.

Tips & tricks

De Zoku ijsjesbowl werkt het best met verse, gekoelde ingrediënten. Als je ingrediënten op kamertemperatuur gebruikt, of meer dan 150 à 160 ml ijsbereiding per bowl, dan heeft je ijsje meer tijd nodig om te bevriezen.

BEREIDING

Gebruik gekoelde ingrediënten voor de ijsbereiding, koel indien nodig opnieuw voor je de bereiding in de ijsjesbowl giet. De ideale temperatuur is 4,5 °C of minder.

Laat de Zoku ijsjesbowl ruim 12 uur bevriezen in een diepvriezer (-18 °C).

STAP 1

Plaats de metalen bowl minstens 12 uur in de diepvriezer voor je deze gebruikt. Zorg er voor dat deze bowl volledig droog is voor je hem in de diepvriezer plaatst.

STAP 2

Verdeel ongeveer 150 ml gekoeld (4,5 °C) roomijsmengsel over de bevroren bowl.

STAP 3

Roer het mengsel onmiddellijk om en blijf het losmaken van de bowl. Gebruik hiervoor de meegeleverde lepel. Blijf gedurende het volledige proces omroeren en zorg er voor dat het ijs niet vastvriest tegen de randen. Voeg tegen het einde de extra toppings toe.

Na enkele minuten is het ijsje klaar!







Snelle ijsjes

Wanneer iedereen roept om een ijsje, dan denken de meesten waarschijnlijk aan één van deze klassiekers. Velen noemen het ook gewoon 'vers ijs' omdat er maar zelden iets op voorhand moet worden gekookt. Het volstaat om melk, room, suiker en de gewenste smaak om te roeren. Deze ijsjes passen perfect als dessert, ongeacht het seizoen. Dit type ijs is ideaal om je eerste stappen op het vlak van zelfbereid ijs te zetten, voor jong en oud. Roer er gewoon je favoriete smaken door en geniet!

Vanille

- ❖ 360 ml volle melk
- ❖ 360 ml volle room
- ❖ 135 g kristalsuiker
- ❖ 1 goed gevulde eetlepel vanille-extract
- ❖ 1/4 koffielepel zout (facultatief)

BEREIDING

Klop alle ingrediënten gedurende drie minuten samen in een middelgrote kom, of tot de suiker is opgelost. Laat de roomijsbereiding goed afkoelen en roer opnieuw stevig om voor je deze verder verwerkt in de ijsjesbowl.

BEVRIEZEN

Volg voor het omroeren en het bevriezen de instructies bij de ijsjesbowl of je eigen ijsmachine.

Napolitaans ijs

Voor velen blijft vanille-ijs de favoriete ijsbereiding, op de voet gevolgd door chocolade-ijs.

Een andere klassieker is aardbeienijs. En met een bolletje chocolade-, vanille- en aardbeienijs maak je zelf een echt Napolitaans ijsje.



Chocolade-ijs

- ❖ 360 ml volle room
- ❖ 150 g kristalsuiker
- ❖ 25 g cacaopoeder, gezeefd
- ❖ 115 g donkere chocolade, geschaafd
- ❖ 1/4 koffielepel zout (facultatief)
- ❖ 360 ml volle melk
- ❖ 1 eetlepel vanille-extract

BEREIDING

Breng alle ingrediënten – behalve de melk en het vanille-extract – voorzichtig aan de kook in een middelgrote steelpan. Blijf roeren tot het cacao poeder is opgelost en de chocolade gesmolten.

Giet in een kom of bewaardoos en roer er de melk en het vanille-extract door. Laat afkoelen in de koelkast en roer opnieuw stevig om voor je de bereiding verder verwerkt.

BEVRIEZEN

Volg voor het omroeren en het bevriezen de instructies bij de ijsjesbowl of je ijsmachine.

Aardbeienijs

- ❖ 250 g gewassen en schoongemaakte aardbeien, in stukken
- ❖ 100 g kristalsuiker
- ❖ 2 eetlepels versgeperst limoensap
- ❖ 1 koffielepel vanille-extract
- ❖ 1/4 koffielepel zout (facultatief)
- ❖ 300 ml volle room
- ❖ 300 ml volle melk

BEREIDING

Pureer de aardbeien in een blender of keukenrobot, samen met suiker, limoensap, vanille-extract en zout. Voeg room en melk toe en druk even op de pulseknop om goed te mengen. Laat de roomijsbereiding goed afkoelen en roer opnieuw stevig om voor je deze verder verwerkt in de ijsjesbowl.

BEVRIEZEN

Volg voor het omroeren en het bevriezen de instructies bij de ijsjesbowl of je ijsmachine.



Tips & tricks

Houd je van een uitgesproken aardbeismaak, gebruik dan iets meer aardbeien.

Crunchy amandelijs

*Wie zegt dat havermout enkel geschikt is voor het ontbijt?
Dit recept combineert amandelijs met zelfgemaakte
havermoutkoekjes met stukjes chocolade en rozijnen.
Maar wees gerust, we berekenden de hoeveelheden zo
dat er nog heel wat lekkere koekjes over zullen zijn!*



Havermoutkoekjes met rozijnen en chocolade

- ❖ 200 g patisseriebloem
- ❖ 65 g cacaopoeder
- ❖ 2 koffielepels bakpoeder
- ❖ 1/2 koffielepel zout (facultatief)
- ❖ 250 g boter
- ❖ 170 g cassonade (blond)
- ❖ 100 g kristalsuiker
- ❖ 2 grote eieren
- ❖ 1 eetlepel amandelextract
- ❖ 1 koffielepel vanille-extract
- ❖ 90 g havermout (iets fijner gemaakt in de blender)
- ❖ 80 g donkere chocolade (in stukjes)
- ❖ 80 g rozijnen
- ❖ 70 g amandelen, grof gehakt

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 175 °C en vet een bakplaat in. Zeef bloem, cacao, bakpoeder en zout in een middelgrote kom en zet apart.

Meng de boter en de suiker in een keukenrobot, gebruik de platte menghaak. Maak de wanden en de menghaak schoon indien nodig. Voeg, zodra de boter zacht is, de eieren en het vanille- en amandelextract toe. Maak het deeg regelmatig los van de kom en de haak en blijf mengen.

Voeg de helft van het bloemmengsel toe in de kom en meng op lage stand tot de bloem vochtig is. Maak de wanden van de kom en de menghaak schoon en voeg het resterende bloemmengsel toe. Maak het deeg regelmatig los en blijf mengen, tot je een glad koekjesdeeg hebt. Roer er de havermout, stukjes chocolade, rozijnen en gehakte amandelen door.

Leg telkens een flinke eetlepel deeg op de bakplaat, met steeds 5 cm tussenruimte. Bak de koekjes 15 minuten in een voorverwarmde oven. Neem uit de oven en laat enkele minuten afkoelen op de bakplaat. Neem de koekjes vervolgens met een spatel van de plaat en laat verder afkoelen op een rooster. De volledig afgekoelde koekjes kunnen worden bewaard in een luchtdichte doos.

Voor ongeveer 35 koekjes

Amandelroomijs

- ❖ 360 ml volle melk
- ❖ 360 ml volle room
- ❖ 135 g kristalsuiker
- ❖ 1 eetlepel amandelextract
- ❖ 1/4 koffielepel zout (facultatief)
- ❖ 4 koekjes in stukjes van ruim 1 cm

BEREIDING

Klop in een middelgrote kom melk, room, suiker, amandelextract en zout. Dek af en laat het roomijsmengsel afkoelen in de koelkast. Roer zorgvuldig om. Breek koekjes in stukjes en voeg ze voorzichtig toe nadat het ijs zich in de ijsjesbowl heeft gevormd.

BEVRIEZEN

Volg voor het omroeren en het bevriezen de instructies bij de ijsjesbowl of je ijsmachine.

Ijs met Pindakaas

- ❖ 130 g romige, zoute
- ❖ pindakaas (natuur)
- ❖ 150 g kristalsuiker
- ❖ 1 koffielepel vanille-extract
- ❖ 480 ml volle melk
- ❖ 240 ml volle room

BEREIDING

Roer de pindakaas, de suiker en het vanille-extract door elkaar. Voeg de melk en de room met kleine beetjes toe, roer telkens stevig om, tot de pindakaas oplost. Roer er de resterende vloeistoffen onder en dek af. Laat de roomijs-bereiding goed afkoelen en roer opnieuw stevig om voor je deze verder verwerkt in de ijsjesbowl.

BEVRIEZEN

Volg voor het omroeren en het bevriezen de instructies bij de ijsjesbowl of je ijsmachine.

Munt met chocolade

- ❖ 360 ml volle melk
- ❖ 360 ml volle room
- ❖ 135 g kristalsuiker
- ❖ 1 eetlepel muntextract
- ❖ 1/4 koffielepel zout (facultatief)
- ❖ 115 g donkere chocolade, gehakt in stukjes van 0,5 cm

BEREIDING

Meng in een middelgrote kom melk, room, suiker, munt-extract en zout. Laat de roomijsbereiding goed afkoelen en roer opnieuw stevig om voor je deze verder verwerkt in de ijsjesbowl.

AFWERKING

Voeg, wanneer het ijs voor driekwart bevroren is, de stukjes chocolade toe.

BEVRIEZEN

Volg voor het bevriezen en het omroeren de instructies bij de ijsjesbowl of je ijsmachine.

Tips & tricks

Werk je ijsje af met een beetje aardbeiensaus (pagina 73). Om duimen en vingers af te likken! Hou je van ijs met stukjes? Kies dan pindakaas met brokjes.



Ahorn Walnoot

Zoet en romig met knapperige noten; gebruik echte ahornsirop voor de beste smaak.

- ❖ 360 ml volle melk
- ❖ 360 ml volle room
- ❖ 60 ml zuivere ahornsirop
- ❖ 100 g kristalsuiker
- ❖ 1 eetlepel ahornextract
- ❖ 1/4 koffielepel zout (facultatief)
- ❖ 60 g walnoten, gehakt in stukjes van 0,5 cm

BEREIDING

Meng in een middelgrote kom melk, room, ahornsirop, suiker, ahornextract en zout. Laat de roomijsbereiding goed afkoelen en roer opnieuw stevig om voor je deze verder verwerkt in de ijsjesbowl.

AFWERKING

Voeg, wanneer het ijs voor driekwart bevroren is, de stukjes walnoot toe.

BEVRIEZEN

Volg voor het omroeren en het bevriezen de instructies bij de ijsjesbowl of je ijsmachine.



Espresso

Ben je ook dol op het aroma van vers gezette koffie en de boost die deze in de ochtend geeft? Ook nood aan een opkikker na de middag? Dan is er niets beter dan een bolletje mokka-ijs.

- ❖ 60 ml kokend water
- ❖ 2 eetlepels instant koffie
- ❖ 1 koffielepel instant espresso
- ❖ 1/4 koffielepel zout (facultatief)
- ❖ 360 ml volle melk
- ❖ 360 ml volle room
- ❖ 150 g kristalsuiker
- ❖ 2 koffielepels vanille-extract

BEREIDING

Doe in een middelgrote kom de instant koffie, de instant espresso en het zout. Giet hierop het kokende water, roer en laat oplossen. Meng er melk, room, suiker en vanille-extract onder. Laat de roomijsbereiding goed afkoelen en roer opnieuw stevig om voor je deze verder verwerkt in de ijsjesbowl.

BEVRIEZEN

Volg voor het omroeren en het bevriezen de instructies bij de ijsjesbowl of je ijsmachine.



Karamelsaus

- ❖ 300 g kristalsuiker
- ❖ 120 ml koud water
- ❖ 1/2 koffielepel zeezout
- ❖ 1/4 koffielepel citroensap
- ❖ 240 ml warme volle room

BEREIDING

Doe suiker, water, zeezout en citroensap in een middelgrote steelpan. Breng, af en toe omroerend, aan de kook, tot de suiker is opgelost. Zet het vuur lager en laat koken tot de suiker goudgeel kleurt. Kleurt de karamel slechts hier en daar, beweeg de steelpan dan voorzichtig om te verdelen, gebruik geen lepel.

Neem de steelpan van het vuur en voeg voorzichtig en met kleine beetje de warme room toe, blij voortdurend omroeren. Indien de suiker te snel uithardt, dan is de room te koud. Zet de steelpan opnieuw op het vuur en laat koken tot de room is opgelost. Giet de saus in een kom en laat afkoelen. Dek af en bewaar in de koelkast. Warm de karamelsaus op in de magnetron (lage stand) of verwarm op een laag vuur.

LET OP

Karamel maken is niet eenvoudig en vereist geduld. Voorzie de nodige tijd en focus enkel op de karamel. Vermijd dat de suiker gaat kristalliseren of overkoken, dat geeft een verbrande, bittere karamel. De suiker kan 175 °C worden en bij het proeven zou je je mond verbranden. Door de room op voorhand op te warmen, vermijd je dat de karamel hard wordt. Maar ook dan zal de room onmiddellijk koken wanneer deze in contact komt met de karamel, let daarom op voor spatten.

Voor 500 ml

Karamel & Zeezout

- ❖ 300 ml gekoelde karamelsaus
- ❖ 360 ml volle room
- ❖ 300 ml volle melk

AFWERKING:

- ❖ zeezout (facultatief)

BEREIDING

Meng in een middelgrote kom de karamelsaus en een beetje room, om de karamel soepeler te maken. Voeg telkens opnieuw kleine hoeveelheden room toe, tot de karamel volledig vloeibaar is. Roer de rest van de room en de melk onder het mengsel. Laat de roomijsbereiding goed afkoelen en roer opnieuw stevig om voor je deze verder verwerkt in de ijsjesbowl.

AFWERKING

Werk af met een vleugje zeezout.

BEVRIEZEN

Volg voor het omroeren en het bevriezen de instructies bij de ijsjesbowl of je ijsmachine.

Tips & tricks

Gebruik voor het maken van karamel een ruime steelpan. De ingrediënten hebben de neiging om over te koken zodra de melk/de room in contact komt met de suiker. Giet de melk/de room steeds langzaam bij de suiker. De room kookt onmiddellijk door de hoge temperatuur van de suiker.

Karamel en zeezout

Gezouten karamel is erg populair en dat is niet zomaar. Het pittige van het zout vult mooi het bittere van de karamel aan. Werk je ijsje af met kleine stukjes zeezout, en voeg eventueel naarmate je ijsje vordert opnieuw een beetje zeezout toe.



www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Vertaling: Marleen Wouters

Fotografie: Melissa Goodwin, © Zoku, LLC, USA, 2014

Oorspronkelijke titel: Endless Summer

© Oorspronkelijke uitgever: Zoku, LLC, USA, 2014

www.zoku.be

Als u opmerkingen of vragen hebt, dan kunt u contact nemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2015

D/201/45/49 – NUR 440

ISBN: 978-94-014-2420-2

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.