

GEMBERDRANK

3 CHAMPAGNEGLAZEN

190 g rijstamazake ½ potje
270 ml water ¾ potje
1 flinke snuf wit zeezout
¼ à ½ eetl. vers gembersap naar smaak
(sap van geraspte gemberwortel)

1. Breng alle ingredienten samen in een pan aan de kook
2. Voeg op het laatste moment het gembersap toe en dan eventueel zeven
3. Deze drank is heerlijk om 's winters in kleine bekertjes heet, en in de zomer in champagneglazen ijskoud te serveren

DONUTS

9 DONUTS

150 g bloem 1 kom
100 g gebuild meel 2/3 kom
20 g koudgeperste olie 2 eetl.
100 g rijst-, gierst- of haveramazake ¼ potje
60 g rozijnen 1 hand
150 ml water ½ potje
1 mespunt kaneel
9 g wijnsteenpoeder 1½ koffiel.
1/2 theel. wit zeezout
3/4 liter zonnebloemolie om te frituren

1. Meng meel, zout, wijnsteenpoeder en kaneel
2. Wrijf de olie met de handen door het mengsel en voeg daarna de overige ingrediënten toe tot het een deegbal wordt en kneed het deeg 5 minuten
3. Maak er ringen van en frituur ze in hete zonnebloemolie (180 °C) aan beide kanten tot ze bruin zijn (ongeveer 3 minuten)
4. Warm serveren! Eventueel met aardbeienjam of chocopasta besmeren.



MAÏSDONUTS

9 DONUTS

150 g bloem 1 kom
100 g maïsmeel 2/3 kom
100 g rijst-, gierst- of haveramazake 1/4 potje
20 g koudgeperste olie
120 g fijngesneden gedroogde abrikozen
geraspte schil van ± ½ sinaasappel
± 150 ml water ½ potje
9 g wijnsteenpoeder 1½ koffiel.
½ theel. wit zeezout
¾ l. zonnebloemolie om te frituren

1. Meng het meel, zout en wijnsteenpoeder
2. Wrijf de olie met de handen door het mengsel
3. Voeg de overige ingrediënten toe tot het een deegbal wordt en kneed het deeg 5 minuten
4. Maak er ringen van en frituur ze in de hete zonnebloemolie (180°C) aan beide kanten tot ze bruin zijn (ongeveer 3 minuten)
5. Warm serveren !

Op aanvraag zijn de volgende folders verkrijgbaar:

INFO

CAKES & MUFFINS

SHAKES & DONUTS

TAARTRECEPTEN

DESSERTRECEPTEN

DECEMBERRECEPTEN

Geproduceerd door: RYORIDO
Traditional Amazake Products
P.B. 109, NL-7200 AC
ZUTPHEN - HOLLAND



Telefoon: +31 575 518546
Telefax: +31 575 514137
E mail: info@amazake.nl
Website: www.amazake.nl



SHAKES & DONUTS

RYORIDO



AMAZAKE Basic Dessert



SINAS SHAKE

3 GLAZEN

190 g rijst- of gierstamazake ½ potje
250 ml sinaasappelsap + samen
100 ml wortelsap of water 1 potje
snufje wit zeezout

1. Meng alle ingrediënten samen in een pan. Al roerend verwarmen, (niet koken) zodat de smaken zich goed kunnen mengen
2. Nu zeven om de zemelen er uit te halen
3. Af laten koelen en in de koelkast op gewenste temperatuur brengen
4. Kan zowel warm als gekoeld geserveerd

PERZIK SHAKE

3 à 4 GLAZEN

190 g rijst- of gierstamazake ½ potje
350 ml water 1 potje
2 snuffjes wit zeezout
60 g rijststroop 2 eetl.
200 g perziken 3 stuks

1. Meng de amazake met water, zout en stroop en breng aan de kook
2. Daarna zeven en de in stukjes gesneden perzik toevoegen en met de staafmixer fijnmalen
3. Nog even terug op een laag vuur voor 2 minuten om de smaken te vermengen
4. Kan zowel warm als gekoeld geserveerd

AARDBEIEN SHAKE

6 GLAZEN

380 g rijst- of gierstamazake 1 potje
550 ml water 1½ potje
250 g aardbeien
30 g rijststroop 1 eetl.
snufje wit zeezout

1. Meng de amazake met water, zout en stroop en breng aan de kook
2. Daarna zeven, aardbeien toevoegen en met de staafmixer fijnmalen
3. Nog even terug op een laag vuur voor 2 minuten om de smaken te vermengen
4. Kan zowel warm als gekoeld geserveerd

BANANEN SHAKE

3 GLAZEN

190 g rijst- of gierstamazake ½ potje
350 ml water 1 potje
60 g rijststroop 2 eetl.
¼ theel. vanillepoeder
2 snuffjes wit zeezout
100 g banaan 1 grote

1. Meng de amazake met water, zout en stroop en breng aan de kook
2. Nu zeven en voeg de banaan in kleine stukjes toe
3. Met de staafmixer fijnmalen
4. Nog even terug op een laag vuur voor 2 minuten om de smaak te vermengen
5. Kan zowel warm als gekoeld geserveerd

BOSVRUCHTEN SHAKE

6 GLAZEN

380 g rijst-, gierst- of haveramazake 1 potje
525 ml bosvruchtensap 1½ potje
175 ml water ½ potje
snufje wit zeezout

1. Meng alle ingrediënten tesamen in een pan
2. Al roerend verwarmen, (niet koken) zodat de smaken zich goed kunnen vermengen
3. Zeven om de zemelen er uit te halen
4. Af laten koelen en in de koelkast op gewenste temperatuur brengen
5. Kan zowel warm als gekoeld geserveerd

CHOCOLADE SHAKE

3 à 4 GLAZEN

190 g rijst- of haveramazake ½ potje
350 ml water 1 potje
30 g rijststroop 1 eetl.
50 g carobnotenmoes (horizon) 1½ eetl.
snufje wit zeezout

1. Meng de amazake met het water, zout en stroop en breng aan de kook
2. Nu zeven en de carobnotenmoes er met de staafmixer door mengen
3. Nog 2 minuten terug op het vuur
4. Kan warm of gekoeld geserveerd

BANANEN MOUSE MET CHOCOLADESAUS

4 PORTIES

190 g rijst-, gierst- of haveramazake ½ potje
175 ml sinaasappelsap ½ potje
90 ml water ¼ potje
100 g banaan 1 grote
snufje wit zeezout
een paar plakjes banaan om te garneren.

1. Meng de amazake met zout, water en sinaasappelsap in een pan
2. Aan de kook brengen en zeven
3. Nu de stukjes banaan met de staafblender er doorheen malen en nog 2 minuten terug op het vuur zetten
4. Dit gerecht is warm meer vloeibaar en kan dan als sorbet geserveerd worden
5. Bij het afkoelen stijft het op en is heerlijk in combinatie met chocoladesaus

Chocoladesaus:

190 g rijst- of haveramazake ½ potje
300 ml water ¾ potje
10 g cacao poeder 2 eetl.
60 g rijststroop 2 eetl.
40 g witte amandelmoes 2 eetl.
10 g maïzena of kuzu 1 eetl.
+ een beetje water
snufje wit zeezout

1. Meng in een pan de amazake, de amandelmoes, cacao poeder, de rijststroop en het zout
2. Al roerend zachtjes aan de kook brengen
3. Los de maïzena op in het resterende water om te binden
4. Eventueel garneren met geroosterde amandelschilfers en halve aardbeien, of plakjes banaan