



AFFOGATO

(espresso met ijs)

INGREDIËNTEN

2 kopjes Senseo® espresso
2 bollen roomijs
Pure chocolade schaafsel

OPTIONEEL

Suikersiroop of Amandel,
Hazelnoot drank

Dit dessert is heel simpel, maar altijd een succes! De combinatie van vanille-ijs en espresso maken deze affogato een perfecte afsluiting van je diner. Varieer met je favoriete ijssmaak zoals kaneel, koffie of chocolade.

BEREIDING

1. Doe naar wens een klein beetje suikersiroop in een kopje of glas.
2. Knijp dan de roomijsballen in de Senseo® kopjes.
3. Zet de Intensity Plus Slider op de espresso stand en leg 2 pads in het Senseo® apparaat.
4. Zet de glazen onder de koffie uitloop en zet 2 kopjes espresso.
5. Rasp wat pure chocolade over het ijs en geniet!

Bekijk hoe je
dit recept maakt



Senseo® GRANOLA ONTBIJTKOEKEN



INGREDIËNTEN

1 kopje Senseo® sterk
400gr bloem
3 eieren
60 ml honing
1 appel fijngesneden
200 ml yoghurt
30 ml zonnebloemolie
1 zakje bakpoeder
1 theelepel zout
Mespunt kaneel
100 gr Granola

OVERIGE BENODIGDHEDEN
8 kleine lage taartvormpjes

Vind jij koffie in de ochtend ook zo lekker? Ontbijt dan een keertje met Senseo® granola ontbijtkoeken voor een goede start van de dag.

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180 °C of de Airfryer op 160 °C.
2. Zet de Intensity Plus Slider op de middelste stand.
3. Klop de eieren tot een luchtige massa met een garde.
4. Meng in een kom de bloem met het bakpoeder, zout, kaneel, appel, yoghurt, olie, honing en koffie tot een glad beslag.
5. Vet 8 lage kleine taartvormpjes in met wat olie en verdeel het beslag over de vormpjes.
6. Strooi een flinke laag Granola over de taartjes en bak deze 20 min op 180 °C in de oven of 15 min op 160 °C in de Airfryer.
7. Laat de taartjes na het bakken 10 min afkoelen in de vormpjes voordat je ze losmaakt.



NIEUW

Senseo® Select
*Kies gemakkelijk
je eigen
koffiesterkte*

NEEM MEE
4 HEERLIJKE RECEPTEN
VOOR THUIS



Senseo® | PHILIPS

INGREDIËNTEN

2 kopjes Senseo® espresso
4 eetlepels suiker
2 bekers ijskoude melk
1 reep pure chocolade of
chocolade vlokken

DALGONA

Senseo® koffie

De Dalgona-koffie laat zich het best omschrijven als een whipped coffee. Hij bestaat voornamelijk uit koude melk gemengd met opgeklopte, fluffy koffieroom. En hij is, afhankelijk van de melk die je gebruikt natuurlijk, ook geschikt voor veganisten. Het is enorm lekker met chocolade schaafsel of vlokken. Verras je gasten na een diner, of wanneer je iets te vieren hebt.

BEREIDING

1. Zet de Intensity Plus Slider op de espresso stand en zet 2 kopjes. Gebruik een grote beker, zodat de koffie later kan worden opgeschuimd met een garde of staafmixer.
2. Meng deze elk met 2 eetlepels suiker en laat afkoelen.
3. Klop de koffie vervolgens met een garde of een staafmixer schuimig.
4. Giet de ijskoude melk in 2 mooie glazen en verdeel de lichtbruine koffie-foam over de melk.
5. Rasp wat chocoladekrullen of strooi chocolade vlokken over de foam en serveer de koffie.

Tip van de Chef: Varieer met de Dalgona door een klein beetje siroop toe te voegen onder de melk, zoals munt-, caramel- of speculoossiroop.



INGREDIËNTEN

2 kopjes Senseo® mild
4 stroopwafels
2 lepels karamelsaus
4 bollen vanille-ijs
3dl koude melk

Senseo® koffie

STROOPWAFEL MILKSHAKE

Maak een milkshake om je vingers bij af te likken met de Senseo® Select!

BEREIDING

1. Kies de stand "mild" met de Senseo® Intensity Plus Slider en zet 2 kopjes sterke koffie. Laat deze vervolgens afkoelen.
2. Mix de koffie met het ijs, karamelsaus en melk in een blender of staafmixer tot een luchtig geheel.
3. Giet de mix in de glazen en bestrooi met stukjes stroopwafel.
4. Serveer de milkshake met een lepel.



Intensity Plus

Kies met één druk op de knop uit een milde of sterke kop koffie of een krachtige espresso



Geheugen functie*

Pas uw eigen recept aan en bewaar het met je favoriete sterkte en volume



Gemakkelijk in gebruik

Pas uw eigen recept aan bewaar het met favoriete sterkte en volume



Green product

Minder impact op het milieu dankzij gerecycled plastic**

Bekijk de uitleg over de Senseo® Select



* Niet van toepassing op de Senseo® Select CSA230.

** Elke machine verbruikt 52 % minder energie en is gemaakt met tenminste 21 % gerecycled plastic.