

Oranka[®]
juice solutions

Receptenboekje
frezz E+



Oranka de
natuurlijke
keuze...

Voor ieder gerecht
een **eiwitverrijkte**
oplossing!

Oranka Juice Solutions

Inhoudsopgave	3
Sprankelende mix	5
Frezz toetje	6
Smoothie sinaasappel sereh	8
Eiwitverrijkte vruchtenbowl	11
Koude wortel- sinaasappelsoep	12
Fruitige sorbetijsjes	15
Fruitige cakejes	17
Ijskoude aardbeien smoothie	18
Mini tiramisu cheesecakes	20
Sinaasappel kwark	23



Sprankelende mix

Ingrediënten

Oranka Frezz E+	-	100 ml
Sprankelend mineraalwater	-	50 ml

Bereiding

- Schenk de gekoelde Oranka Frezz E+ uit in een glas (werkinhoud 150 ml).
- Voeg het sprankelend mineraalwater toe.
- Even roeren.
- Serveer de mix met een rietje.
- Voeg eventueel een ijsblokje toe.

Een gezonde
dorstlessen!

Frezz toetje!

Ingrediënten

- Oranka Frezz E+ - 100 ml
- Vanille-roomijs - 2 bollen

Bereiding

- 🍷 Schenk de gekoelde vruchtensap in een kom of shakebeker.
- 🍷 Voeg de twee bollen roomijs toe.
- 🍷 Mix het roomijs met een mixer of shaker op lage stand, doe dit totdat er een glad mengsel ontstaat.
- 🍷 De shake direct serveren met een rietje.

Boordevol goeds
in een **frezz toetje!**



Smoothie sinaasappel sereh

(Citroengras)

Ingrediënten

Diepvriesfruit mango	-	600 gram
Oranka Frezz E+	-	350 ml
Yoghurt	-	350 ml
Sereh stengels	-	2 stuks
Gember	-	25 gram
Limoen (schil)	-	1 stuk

Bereiding

- Sereh dag van te voren gekoeld in de Oranka Frezz E+ zetten. (Zodat de smaak er in kan trekken)
- Fruit samen met Oranka Frezz E+ fijn blenderen. (Zonder sereh)
- Limoen raspen met een citrusrasp.
- Gember schoonmaken en in stukjes snijden.
- Yoghurt, limoenschil en gember toevoegen.
- Fijndraaien.
- Massa zeven door een bolzeef.
- Koel serveren in een glas met rietje en eventueel wat sinaasappelpartjes er bij.

De hele afdeling een
Frezz **tussendoortje!**





Eiwitverrijkte vruchtenbowl

Ingrediënten

- Vers fruitsalade - 150 gram
- Oranka Frezz E+ - 100 ml

Bereiding

- 🍷 Schenk de gekoelde Oranka Frezz E+ uit in een glas.
- 🍷 Voeg de fruitsalade toe.
- 🍷 Even roeren.
- 🍷 Serveer de mix gekoeld met een rietje en een lepel.

Even terug
naar **vroeger!**

Koude Wortel- Sinaasappelsoep

Ingrediënten Basis Bouillon

- Kippenbouillon - 500 ml
- Koksroom - 500 ml

Ingrediënten Wortelpuree

- Worteltjes (vers) - 1000 gram
- Prei - 100 gram
- Boter - 50 gram
- Oranka Frezz E+ - 500 ml

Bereiding Wortelpuree

- Voeg 500ml koksroom toe aan de kippenbouillon en roer dit goed door. (Basisdeel bouillon)
- Gebruik de bouillon om de wortel en prei in te koken als deze gaar is zeef je de bouillon.
- Doe de gaar gekookte worteltjes en prei zodra het afgekoeld is in de blender en voeg de Oranka Frezz E+ toe. Blendt het geheel tot een puree.
- Smelt de boter in de wortel puree en roer het goed door.
- Indien gewenst passeren (zeven).

Bereiding koude wortel sinaasappelsoep

- 1 deel basis bouillon + 1 deel koude wortel-sinaasappel puree met elkaar koud mengen.
- Serveren in soepkop en eventueel garneren met fijngehakte peterselie.

“Vier uur Frezz E+
Wortelsoep!”





Fruitige sorbetijsjes

Ingrediënten

Oranka Frezz E+ - Hoeveelheid is afhankelijk van grootte ijsvorm

Bereiding

- 🍷 Giet Oranka Frezz E+ in ijsvormpjes.
- 🍷 Zet de gevulde vormpjes in de vriezer.
- 🍷 Na 6 uur zijn de ijsjes klaar om te serveren.

Sinaasappel split,
maar dan **anders!**



Fruitige (ijs)cakejes

Ingrediënten

Oranka Frezz E+
Plakje cake

Bereiding

- 🍷 Giet Oranka Frezz E+ in een kom en leg daarin enkele plakjes cake.
- 🍷 Vervolgens goed laten intrekken tot de cakejes verzadigd zijn met de Oranka Frezz E+.
- 🍷 Vooral op warme dagen is het voor de verkoeling lekker om de plakjes in stukjes te snijden en een paar uur in de diepvries te leggen.
Op die manier bied je een lekker verkoelend hapje aan.

Zoet & Frezz
tussendoortje!

IJskoude Aardbeien Smoothie

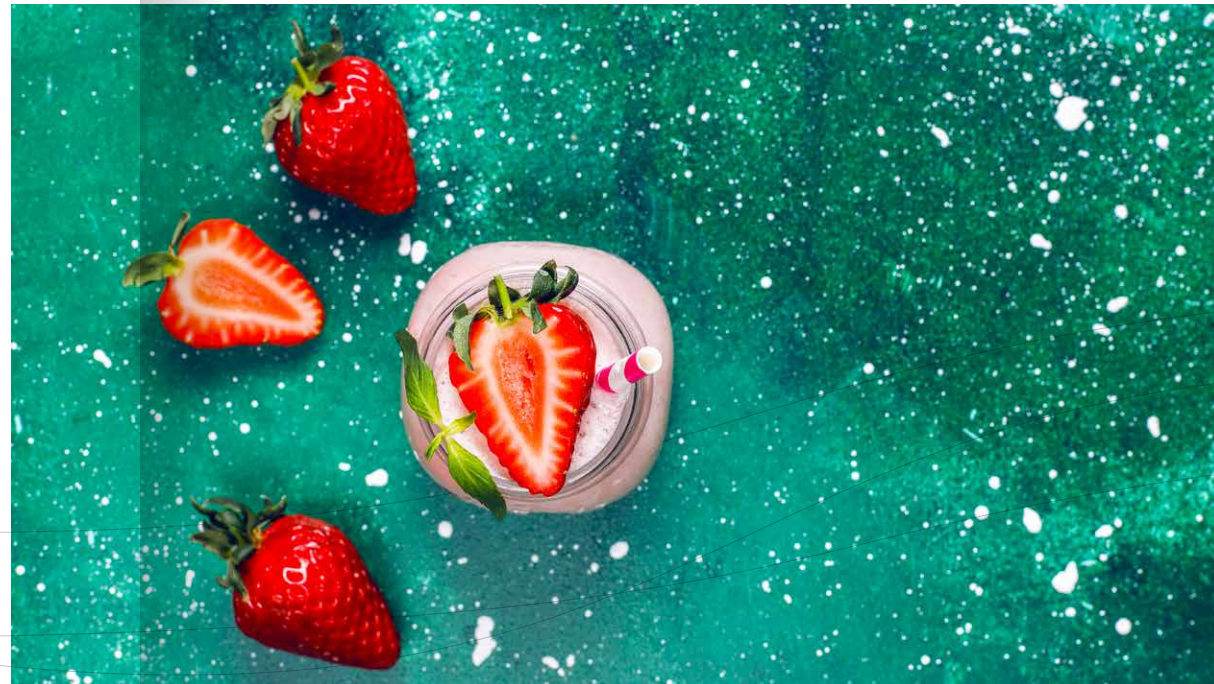
Ingrediënten

Diepvriesaardbeien	-	450 gram
Kokosmelk	-	100 ml
Oranka Frezz E+	-	350 ml
Verse Munt	-	Paar blaadjes
Verse Aardbeien	-	Garnering

Daar wordt je toch
Aardblij van!

Bereiding

- 🍷 Doe de bevroren aardbeien met de kokosmelk en Oranka Frezz E+ in de blender en pureer tot een egale massa.
- 🍷 Voeg de blaadjes munt toe en mix nog even een minuutje mee.
- 🍷 Verdeel de ijskoude smoothie over 4 glaasjes.
- 🍷 Rijg een aantal verse aardbeien met eventueel een blaadje munt aan een prikker en leg deze op de glazen.
- 🍷 Serveer de drankjes als ze nog ijskoud zijn.



Mini tiramisu cheesecakes

Ingrediënten

Ongezouten roomboter	-	75 gram
Lange vingers	-	100 gram
Oranka Frezz E+	-	100 ml
Mascarpone	-	150 gram
Volle kwark	-	250 gram
Poedersuiker	-	2 eetlepels
Frambozen	-	125 gram

Bereiding

- ➊ Doe de lange vingers in een keukenmachine en maal fijn. Er mogen wat stukjes in zitten. Doe de boter in een steelpan en laat op laag vuur smelten. Neem van het vuur. Meng de boter en de lange vingers door elkaar. Verdeel over de glazen en druk aan.
- ➋ Meng de mascarpone, kwark, Oranka Frezz E+ en poedersuiker door elkaar. Verdeel voorzichtig over de glazen. Zet 30 min. in de koelkast, zodat de bodem een beetje opstijft. Verdeel de frambozen over de glazen: zet ze rechtop. Serveer direct.

Italiaans toetje met een vleugje **Sinaasappel!**





Sinaasappel Kwark

Ingrediënten

Volle of Vruchtenkwark	-	400 gram
Volle Yoghurt	-	200 gram
Oranka Frezz E+	-	200 ml
Slagroom	-	200 gram
Sinaasappel	-	1 stuk

Bereiding

- Meng de kwark, volle yoghurt en Oranka Frezz E+ door elkaar. Na het gemengd te hebben schep de slagroom erdoorheen. Verdeel voorzichtig over de glazen. Zet het geheel 30 minuten in de koelkast, laat het geheel beetje opstijven.
- Snij de sinaasappel in kleine partjes en verdeel deze over de glazen. Serveer direct.
- Om op het geheel een variatie toe te passen kunnen er lange vingers worden ingestoken, eventueel met een muntblaadje erbij.

That's it!
Enjoy!

Oranka Vruchtensappen BV
Ambachtstraat 3e
7622 AS Borne
+31 (0)74 - 266 8867
info@oranka.nl
www.oranka.nl

België / Belgique
Oranka Jus de Fruits BVBA
+32 (0)89 - 845 174
info@oranka.be

Oranka
juice solutions