



Is med rød frugt

En forfriskende isdessert med Alpro Mild & Creamy Vanille

Tilberedning

1. Start med at fryse de friske røde frugter natten over eller brug et færdigt frosset mix af røde frugter.
2. Blend de frosne frugter med citronsaft, agavesirup og Alpro Mild & Creamy Vanille. Lad blenderen køre i ca. 5 minutter til konsistensen er cremet.
3. Server isen straks, eller gem den i en lufttæt beholder i fryseren i op til en måned.
4. Pynt isen med et par mynteblade før servering.



8 stykker



10min.



Ingredienser

- 450 g (frosset) mix af rød frugt
- 4 tsk. agavesirup
- 200 g Alpro Mild & Creamy Vanille
- 1 spsk. citronsaft
- frisk mynte eller citronmelisse

Fremstillet med

Alpro Mild & Creamy Vanille

