



Iskrem med røde frukter

En forfriskende iskremdessert med Alpro Vanilje

Forberedelse

1. Skjær frukten i biter og frys den over natten eller brus ferdig fryst frukt.
2. Ha den frosne frukten i en blender med sitronjuice, agavesirup aog Alpro Vanilje la blenderen gå i noen minutter eller til blandingen har fått en kremaktig konsistens.
3. Servér iskremen umiddelbart eller oppbevar i en lufttett boks i fryseren i opptil 1 måned.
4. Som en siste hånd på verket serveres iskremen med fersk mynte eller sitronmelisse som pynt.



8 stykker



10min



Ingredienser

- 450 g blanding av (frosne) røde frukter
- 4 ss agavesirup
- 200 g Alpro Vanilje
- 1 ss sitronjuice
- ferske mynteblader eller sitronmelisse

Laget med

Alpro Vanilje

