Jordbær med jordbærsaus og iskrem



Ingredienser

♥ 1 kurv jordbær
♥ 4 ss sukker

Servering:
♥ vaniljeis

Fremgangsmåte

Rens jordbærene (se tips).

Del jordbærene i skiver og legg dem i en skål.

Dryss over sukker og bland sammen slik at sukkeret fordeler seg fint på alle jordbærbitene.

Dekk over med plastfolie og sett bollen i kjøleskapet i noen timer. Du vil etter hvert se at sukkeret smelter og at jordbærene "safter seg", slik at det danner seg jordbærsaus i skålen.

Server jordbærene sammen med vaniljeis.

Tips

♥ En smart måte å skylle og rense friske jordbær på (og andre bær for den saks skyld) er å ha bærene i en skål med kaldt vann som er tilsatt noen spiseskjeer eddik. La bærene ligge i eddikvannet i 10 minutter. Skyll dem deretter godt i kaldt vann og tørk av med kjøkkenpapir.

Dette gjør at bærene holder seg friske mye lenger - og nei, det blir ikke noe eddiksmak på bærene! □□

♥ I stedet for iskrem, kan du helle fløtemelk over jordbærene. Fløtemelken blander seg da med jordbærsausen slik at du får jordbær i jordbærmelk! □□

♥ Se også **Jordbær med krem**, **Jordbær med fløte**, **Jordbær med mascarponekrem**, **Jordbær med hvit sjokoladesaus** og **Jordbær med vaniljesaus og Stratos**!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaer-med-jordbaersaus-og-iskrem