

Én enkel hjemmelaget is-tre smaker, Strømstad mat - tusenvis av smaker

ANNONSE



Vet du hva? I skrivende stund regner det. En etterlengtet norsk sommerdag til disposisjon, og det bøtter ned. Alle vet det. Likevel. Regnværsdagene kommer i juli og folk river seg i håret. Hva skal vi gjøre nå? Hva kan vi finne på? Frustrasjonen stiger! Stemningen synker! Hvem kan redde oss nå?

Bare rop på hu Bollefrua, hu Bollefrua vet råd.

To gode råd, faktisk!

1. Lag hjemmelaget is.

2. Dra på handletur til [Strømstad Mat.](#)



(Ikke nødvendigvis i den rekkefølgen).

Jeg har nemlig gjort begge deler. Handlet masse digg og billig isstøsj, fløte, kondensert melk, vaniljestenger og mye annet godt.



59⁹⁰ Kolonäs 22⁹⁵ Lakritsäs 24⁹⁵ Chokoläs 22⁹⁵ Nougatsäs 24⁹⁵ BULCHE DE



29⁹⁵ HALLONSÄS 25⁰⁰ HARD TOPPING 33⁹⁵ HARD TOPPING 33⁹⁵ 24⁹⁵



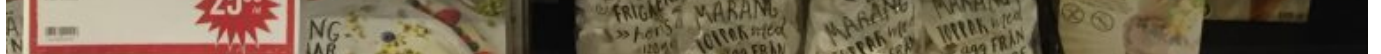
39⁹⁰ 39⁹⁰ 39⁹⁰ 39⁹⁰



11⁹⁵ 14⁹⁵ 25⁹⁵ 14⁹⁵ 19⁹⁵ 14⁹⁵ 39⁹⁵



25⁰⁰ 42⁹⁵ 31⁹⁵



MARÅNGER FRIGEND



Og etterpå laget jeg en veldig god og veldig enkel iskrem UTEN iskremmaskin.

Med tre nydelige smaker. "Tress-is", husker du den? Sjokolade, vanilje og jordbær!



Men jordbærene jeg brukte, var norske. For, hallo?! Om det meste annet er bedre og billigere på [Strømstad mat](#), så er det ingenting som slår norske jordbær. ☐



Du trenger:

Til basen:

6 dl kremfløte

1 boks søtet kondensert melk

Til vaniljeisen:

frø av 0,5 vaniljestang

Til sjokoladeisen:

1 ss kakaopulver

Til jordbærisen:

5-6 jordbær

noen dråper rød konditorfarge

Slik gjør du:

Begynn med å mose jordbærene med en stavmikser og sil jordbærsauseren. Sett til side.

Skap ut frøene fra vaniljestangen, sett til side.

Ha den kondenserte melken i en bolle. I en annen bolle visper du kremen til den den er halvstiv: Kremen former seg etter vispen og renner ikke av fra skjeen om du løfter den.

Vend kremen forsiktig inn i den kondenserte melken og fordel blandingen likt i tre skåler. Tilsett vanilefrø i en og rør forsiktig, tilsett jordbærsauseren og konditorfarge i en annen og i den tredje en spiseskje kakao. Iskremrøren er litt rennende, men blir fin når den fryses.

Ha i egnede oppbevaringsbokser med tett lokk, feks gamle iskrembokser, og sett i fryseren i minimum seks timer. Server med det tilbehøret du liker best og KOS DEG.

