



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 jordbærsaussen 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 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaer-med-jordbaersaus-og-iskrem>