Jordbær med is og myntesukker



Ingredienser

Myntesukker:
♥ 2 bunter fersk mynte (se tips)
♥ 100 g sukker

Jordbær med jordbærsaus:
♥ 1 kurv jordbær
♥ 4 ss sukker

Servering:
♥ vaniljeis

Fremgangsmåte

Myntesukker:
Ha ferske mynteblader og sukker i en food processor (en mini food processor er perfekt å bruke, hvis du har det). Kjør dette sammen til mynten har pulverisert seg med sukkeret og du har en grønn, finkornet masse.

Spre myntesukkeret utover en bakepapirdekket stekeplate og la myntesukkeret lufttørke over natten. Hvis du ønsker å speede opp prosessen, kan myntesukkeret også tørkes i stekeovnen på lav varme. Det fungerer fint å sette platen midt i ovnen i stekeovnen og tørke sukkeret på 85°C i ca. 40 minutter.

Fuktigheten i mynten vil gjøre at myntesukkeret vil danne klumper, så knus det tørkede myntesukkeret så det blir finkornet. Dette er enkelt å gjøre i en morter eller ved å ha myntesukkeret i en pose og kjevle over posen til alle klumper er fjernet. Ha myntesukkeret i en krukke.

Jordbær med jordbærsaus:
Rens jordbærene og del dem i skiver. Ha jordbærskivene i en skål og dryss over sukker. 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.

Servering:
Server jordbærene med vaniljeis og dryss over myntesukker.

Tips

♥ Små mynteplanter fås kjøpt i de fleste store matbutikkene (står i hyllene sammen med andre friske urter). 1 bunt i denne oppskriften tilsvarer 1 slik mynteplante.

♥ Myntesukkeret kan klumpe seg litt på nytt hvis det blir stående uten lokk. I så fall er det bare å la det lufttørke litt igjen og deretter knuse det slik at klumpene forsvinner.

♥ Sukrede jordbær tåler å stå i kjøleskapet et par dager. Se også oppskrift på **Rørte jordbær**.

♥ **Myntesukker** er også deilig å drysse på tropisk frukt (prøv melon og ananas) og grapefrukt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaer-med-og-myntesukker