

Jordbær i lime/mynte-marinade med vaniljeis

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

2 timers trækketid

Samlet tid

2,5 time

Ingredienser

Marinerede jordbær

- 700 g friske jordbær
- 2,5 spsk. sukker
- Saft og skal fra 1,5 lime (øko)
- 15 store mynteblade, finthakkede
- 1 tsk. vaniljesukker

Desuden

- 1 liter god vaniljeis

Sådan gør du

1. Skyl jordbærerne. Fjern toppen, og skær dem i kvarte.
2. Kom sukker, limesaft, limeskal, finthakkede mynteblade og vanilje ned til jordbærerne, og vend godt rundt.
3. Sæt på køl i et par timer, så jordbærerne kan trække smag.
4. Server i dybe skåle med en kugle vaniljeis ovenpå.