



Hindbæris

Alle børn elsker små ispinde, og så længe det er nemt er det oplagt at lave dem selv.



Bedøm opskrift



15 min



Jun – Aug



Vegetar



Lav på gluten



Lav på laktose

Ingredienser

ca. 8 ispinde

- 300 g hindbær
- 3 dl koncentreret hyldeblomstsaft
- 2 dl vand

Opskrifter og styling: Lone Kjær

Foto: Anders Schønnemann

Tilberedning

- 1 Skyl og tør hindbærrene. Kom hindbær, hyldeblomstsaft og vand i en blender og blend til en flydende masse. Kom saften gennem en fin sigte og fordel i ispindeforme.
- 2 Er formen uden pinden fryses isene 1 time inden der sættes pinde i nu, hvis ikke designet har 'indbygget håndtag/pinde'.
- 3 Frys i yderligere et par timer til isene er gennemfrosne.

