



GLASS PÅ GRÄDDFIL, honung, miso med karamelliserade hasselnötter



En modern dessert med syra, sötma, sälta och nöthet – perfekt att förbereda. Och du behöver ingen glassmaskin!

Ingredienser

4 PORTIONER

TID: ca 10 minuter + tid i frys

2 dl vispgrädde

2 dl gräddfil

2 msk honung

1 tsk ljus miso

1 dl hasselnötter

1 msk honung

En nypa salt

Gör så här:

1. Vispa grädden fluffig. Vänd försiktigt ihop med gräddfil, honung och miso.
2. Frys i form minst 4 timmar, rör om ett par gånger första timmen.
3. Rosta hasselnötterna i torr panna, tillsätt honung och karamellisera snabbt.

Toppa glassen med de karamelliserade hasselnötterna och ringla över lite extra honung. Gott till är också jordgubbar eller bär.