



Matglädje.

Mästerkocken Stefan Holmström har under många år jobbat med SIA Glass för att ta fram glassrecept. Vi bad honom kombinera Världens Glass med Finnerödjas frysta bär. Resultatet blev smakfulla desserter som du snabbt och enkelt gör hemma i köket.

Så enkelt - så gott!

Finnerödja
Bär hem

Med Finnerödjas nyfrysade kvalitetsbär i lösvikt är det lätt att alltid ha sommar hemma i frysen. Eftersom bären är naturligt smakarika och goda precis som de är har vi inte tillsatt något socker.

www.finnerodja.se



Världens  *Glass*[™]

När vi gör Världens Glass kombinerar vi exklusiva smaker från världens alla hörn med det allra bästa vi vet – vår finaste gräddglass gjord på färsk, svensk grädde. Resultatet blir en krämig och fyllig glass med generösa bitar av nötter, bär och annat gott.

www.siaglass.se




SÅ ENKELT
- SÅ GOTT!



Finnerödja
Bär hem

Världens  *Glass*[™]



PERFEKT
MED FRYSTA BÄR,
DE BEHÅLLER FORM
OCH FÄRG VID
TILLAGNING!

Glacé Maple WALNUT med drottningkräm

TILL 4 PORTIONER BEHÖVS:

0,75 l Glacé Maple WALNUT
2,5 dl vatten
1 dl vitt vin
0,5 dl muscovadosocker
1 dl strösocker
1 vaniljstång, *skårad*
1 msk potatismjöl *till redning*
5 dl blandade frysta bär; hallon,
blåbär, jordgubbar och björnbär

GÖR SÅ HÄR:

Blanda vatten, vin, muscovado-
socker, strösocker och vanilj. Låt
koka tills det smakar fylligt och
red av till en lätt krämkonsistens.
Låt svalna. Ta fram de frysta bären
(dela jordgubbarna om de är stora)
och rör ned dem i krämen. Bären
tinar i krämen på ca 10 min.

Skopa upp glassen och servera
med krämen.

*Vinet kan bytas ut mot 1 msk vit-
vinsvinäger.*



Glacé Bourbon VANILLA med hallon och kardemummaskorpor

TILL 4 PORTIONER BEHÖVS:

0,75 l Glacé Bourbon VANILLA
6 dl frysta hallon
100 g vit choklad
6 st kardemummaskorpor,
*krossade och rostade i torr
stekpanna*

med vit choklad (gärna av bra kvalitet).

Sätt in i ugn ca 5-7 min. Håll koll så
att chokladen inte blir bränd.

Skopa upp vaniljglass på ett upp-
läggningsfat eller i portionsglas.

Lägg på de gratinerade hallonen
och strö över krossade rostade
kardemummaskorpor.

GÖR SÅ HÄR:

Sätt ugnen på grill 250°.

Lägg de frysta hallonen i en
ugnsfast form. Riv över rikligt

