Is med tang

Forfattere: Julia Sick
Faglige temaer: Tang
Kompetenceområder: Madlavning

Introduktion:
Tang i din is? Lyder det lidt mærkeligt? Prøv det, og bliv overrasket over, hvor godt tang kan smage i en is! Tangarten søl (Palmaria palmata) er en spiselig rødalge, der vokser i havet og tidevandszonen omkring Danmark.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Is med tang.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Is med tang (søl-is)

Forfatter:
Julia Sick

Introduktion:
Tang i din is? Lyder det lidt mærkeligt?
Prøv det, og bliv overrasket over, hvor godt tang kan smage i en is!
Tangarten søl (*Palmaria palmata*) er en spiselig rødalge, der vokser i havet og tidevandszonen omkring Danmark - og mange andre steder i verden.
Søl indeholder mange vitaminer og mineraler, og så har den et højt proteinindhold.
Søl kan høstes hele året rundt, men den smager bedst i forårsmånederne. Alternativt kan det købes tørret i flere supermarkeder.
Søl smager lidt salt og umami, og så har det en duft af hav, lakrids, viol, grøn te og en lugt der minder lidt om kumarin*.

På billedet ser I restaurantversionen af Nordic Food Labs Søl-is. Isen er lavet på PacoJet, som gør isen helt glat og cremet.
Her er isen serveret med en stærkt indkogt rødbedeglace.
Foto: Line Thit Klein.

Ingredienser:

3 æggeblommer

100 g sukker

350 ml mælk

250 ml fløde

18 g søl (tang)

**Kumarin:*
Lugten af søl kan minde lidt om kumarin.
Kumarin er et naturligt aromastof, som har en sød lugt og kan genkendes som duften af nyslået hø. Der er dog ikke kumarin i søl.
I naturen forekommer kumarin i f.eks. skovmærke (Se også opskrift på skovmærke-is på 'Fag med smag').

Fremgangsmåde:

1. Bring mælk og søl i kog. Sluk for varmen når det lige starter med at koge, og lad det hvile i 10 minutter.
2. Fjern søl fra mælken.
3. Pisk æggeblommer og sukker luftigt i en ny skål.
4. Hæld den varme mælk i æggesnapsen.
5. Hæld blandingen tilbage i gryden og varm op forsigtigt ved lav varme - det må ikke koge. Rør konstant indtil massen bliver lidt tykkere (10-15 minutter).
6. Køl blandingen af.
7. Hæld isen i en ismaskine og kør til isen har sat sig (hvis I ikke har en ismaskine, kan I også stille den i fryseren og blot røre i den med jævne mellemrum).
8. Opbevar isen i fryseren til ca. 15 minutter, inden den skal serveres.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv