

Skovmærke-is



Forfatter:
Julia Sick

Introduktion:

Skovmærke smager lidt af vanilje, kardemomme og kanel. Du kan sanke den fra marts til oktober ved strandengen, i løvskoven, nåleskoven, byen, ved hegn, grøftekanter og på græsland. Lær mere om de forskellige sankelandskaber i forløbet Udforsk Danmarks smagsskatte.



Ingredienser:

- 3 æggeblommer
- 100 g sukker
- 350 ml mælk
- 250 ml fløde
- 1 g tørret og blendet skovmærke

Fremgangsmåde:

1. Bring mælk i kog.
2. Pisk æggeblommer og sukker luftigt.
3. Hæld den kogende mælk i æggesnapsen.
4. Hæld massen tilbage i gryden og varm den forsigtigt op ved lav varme. Det skal ikke koge. Rør konstant til massen bliver lidt tykkere (omkring 10-15 minutter).
5. Køl af.
6. Tilsæt tørret og blendet skovmærke, når massen er kølet af.
7. Hæld massen 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. Stil isen i fryseren til den skal serveres.