

Vaniljeis - med julesauce

4 personer

Ingredienser:

- 1 liter god vaniljeis
- 1 dl. hasselnøddecreme
- 2 spsk. appelsinsaft
- 1 tsk. stødt kanel
- ½ tsk. stødt nelliker

Pynt:

- hasselnøddeflager
- appelsinskiver



Kom hasselnøddecremen, appelsinsaften og krydderierne i en lille gryde og lun blandingen forsigtigt op, til saucen virker lind og jævn.

Anret isen på et lille fad og hæld saucen over. Pynt med et par skiver appelsin.

Drys med hasselnøddeflager og server straks.

God appetit!