



HENNIG
OLSEN

Kremen av iskrem!



Isrull, Vanilje Fløteis & Mango Sorbet



Leif Tjønso har jobbet som kokk på Hennig-Olsen Is sitt eget kjøkken i mer enn 20 år.

Isrull, en praktisk løsning av høyeste kvalitet

Hennig-Olsen Is har som mål å alltid levere ekte vare av høyeste kvalitet. Eller som vi sier; *Kremen av iskrem*. Våre isruller er intet unntak og kommer i to smakfulle varianter; Mango Sorbet og Vanilje Fløteis. Mango Sorbet er rik på smak og gir deg muligheten til å prøve ut noe nytt og utradisjonelt. Vanilje Fløteis er en klassiker som passer til enhver smaks-kombinasjon. Her er det kun fantasien som setter en stopper. Du kan også bruke begge smakene sammen for å gi en blanding av det trygge og eksotiske på én og samme tid. Vår egen kokk, Leif Tjønso, har i denne folderen satt opp noen fristende og enkle iskrem-desserter vi håper kan inspirere deg på kjøkkenet.



Isrull Mango Sorbet
Innhold 4x772 ml
F-pakk i D-pakk: 4



EPD nr: 1759372



Vanilje Fløteis
Innhold 4x772 ml
F-pakk i D-pakk: 4



EPD nr: 1759356

Måten isrullene er emballert gir deg som kokk en enklere hverdag på kjøkkenet. De tar liten plass på frysen og kan enkelt pakkes inn igjen når du har forsynt deg av isrullen. Emballasjen tar også liten plass når den er tom og klar for gjenvinning.



«Isitrus»

Dette er et friskt serveringstips der vi bruke flere ulike ingredienser. Bruk en skarp kniv og kutt to skiver av isrull vanilje og en av isrull mango sorbet. Finkutt fruktkjøtt fra en appelsin, en lime og en halv sitron. Bruk en skraper til å lage strimler av sitrus-skallene. Legg en seng av fruktkjøttet på tallerkenen, og plasser isrullskivene pent på toppen. Legg på to fileterte appelsinbåter der det passer seg. Dryss så sitrusskallstrimlene over, og grovhakk noen mintblader som du strør lett oppå isen. Helt til slutt smelter du litt sjokolade som du pynter desserten med. Har du tid kan du også lage en varm sitrussaus som helles over.



«Sjokoladesplit»

Dette er en enkel, men meget smakfull iskrem-dessert. Smelt mørk sjokolade og lag ulike former med hjelp av en skje på et matpapir. Kutt av en skive med vanilje isrull (ca. 5 cm) og kløyv deretter isrullbiten over på skrå. Plasser de to delene oppå et flak mørk sjokolade. Dette hindrer isen fra å skli rundt på tallerkenen. Skyv et passende sjokoladeflak i splitten der du delte isrullbiten. Bruk restene fra den smeltede sjokoladen og dekorer tallerkenen med en pensel. Plasser en physalis på toppen. Dryss lett med hjemmelagde krokanbiter og knuste nøtter over desserten.



«Mormors hage»

Dette er en dessert som bringer frem gode minner om perfekte sommerdager i mormors hage. Alt du trenger er en god bit med vaniljeis fra isrullen og norske bær slik som rips, bringebær og bjørnebær. Bruk litt tid på å finne de friskeste bærene, og danser så isen på tallerkenen. Topp det hele med noen grønne urteblader. Har du god tid kan du lage en lun viltbærsaus som du heller lett over isen rett før du serverer. Oppskriften finner du på våre websider.



«Biter av sommer»

Mango sorbet isrullen byr på en spennende og rik smak. Et enkelt, godt tips kan være å bruke en moden mango og skjære ut terninger. Kutt deretter opp noen friske, norske jordbær som du glaserer lett i en panne. Kutt skiver av isrullen - for så å dele dem opp i terninger. Til slutt legger du frukten, bærene og sorbeten i en lekker skål. Strø nøtter og brente mandler over desserten, og legg et mintblad på toppen før du serverer.

Tips fra kokken - slik fileterer du en appelsin:



Velg en moden appelsin som du kutter skallet av på enden.



Legg appelsinen med kuttsiden ned og skjær av skallet rundt hele. Unngå å kutte bort appelsinkjøttet.



Når alt appelsinskallet er kuttet av, kutter du ut appelsinbåter. Skjær på innsiden av hinnen til hver båt.



Løft ut appelsinbåten fra appelsinen med kniven. Appelsinbåten skal da kun være appelsinkjøtt.



Når alle appelsinbåtene er kuttet ut, tar du appelsinskrotten i hånden og skviser ut all saften i skålen hvor appelsinbåtene ligger.



De fileterte appelsinbåtene kan brukes til desserten slik de er, eller du kan tilsette ulike smaker som måtte passe.