



SMOOTHIE

Nana Ice Cream med Lakritssås

Kock: **Madeleine Strandborg** Tid: **25 min** Portioner: **2**



Passar perfekt som en god dessert eller eftermiddagsmellis. Vill man hellre ha den som en smoothie, tillsätt lite mer kallt vatten för en lösare konsistens.

INGREDIENSER

Nana Ice Cream

- 4 st frysta bananer
- 2 msk citronzest
- 1 tsk vaniljpulver
- 1 msk honung eller agavesirap
- 1.5 dl kokosmjölk
- 1 dl kallt vatten

Lakritssås

- 0.5 dl lönsirap
- 1 msk lakritspulver



GÖR SÅ HÄR

- 1** Dela de frysta bananerna i mindre bitar, och lägg i mixern tillsammans med citronzest, vaniljpulver, kokosmjölk och honung eller agavesirap.
- 2** Mixa tills helt slät, tillsätt vatten om det behövs, beroende på hur stark din mixer är, men tänk på att konsistensen ska vara som glass.
- 3** Häll i Nana Ice Cream i en plastlåda med lock och ställ i frysen ca 15 minuter
- 4** Blanda ihop lönnsirap och lakritspulver i en skål och ställ åt sidan.
- 5** Ta ut Nana Ice Cream ur frysen, skopa upp i skålar eller glas och ringla över den goda lakritssåsen, toppa med lite citronzest och sedan är det bara att njuta.