



Smullen van ijskoffie met karamelsaus!

NODIG (4 pers):

- CAMELSAUS
- 100 gram suiker
- 35 ml water
- 70 ml verse slagroom (niet geklopt)
- klein klontje roomboter

IJSKOFFIE

- 4 koppen sterke koffie
- 4 bolletjes vanille roomijs
- geklopte slagroom
- 4 el nougatine nootjes

DOEN:

1. Maak koffie en laat deze afkoelen.
2. Maak karamelsaus: doe water en suiker in een steelpannetje en laat de suiker smelten. Pas als de suiker bruin begint te kleuren, ga je roeren. Voeg nu langzaam de slagroom toe en tot slot de boter. Haal de saus van het vuur.
3. Verdeel de koffie over 4 glaasjes. Doe er een bolletje ijs, een paar lepels karamelsaus en slagroom bij. Tot slot voeg 1 el karamelsaus en 1 el nougatine nootjes toe, boven op de slagroom. Serveer met een rietje en een lepel.

Smullen.....



Zomers
genieten

WWW.BONAPETIT.NU

©2022 BONAPETIT: Niets van dit recept/foto's mag worden vervoelvoudigd of openbaar gemaakt worden op welke wijze dan ook zonder schriftelijke toestemming van BONAPETIT. Ondanks dat dit recept met grote zorg is gemaakt, is BONAPETIT niet aansprakelijk voor schade als gevolg van typefouten.