



Basilikaglass (ca 5 dl)

Basilika i glass låter kanske konstigt men är en vanlig kombination i Italien, och dom borde ju veta både hur man gör god glass och hur man använder basilika. Basilikaglass smakar särskilt gott tillsammans med färska jordgubbar, och lyckligtvis är basilikaplantorna som frodigast just när jordgubbarna mognar.

- 2 dl vegetabilisk mjölk
- 1 dl strösocker
- 4 dl vegetabilisk vispgrädde
- 0,5 tsk stött kardemumma (Stöt eller mal den själv. Det ger mer smak än att köpa mald)
- en nypa salt
- ca 40g färsk basilika (motsvarar drygt 1 kruka)

Värm mjölk och strösocker under omrörning tills blandningen precis börjar sjuda. Ta kastrullen från värmen och rör ner övriga ingredienser. Mixa slätt med stavmixer eller blender. Låt blandningen svalna och ställ den sedan i kylskåpet och låt den bli kylskåpskall. Kör den kalla blandningen i glassmaskin. Förvara i frysen i tät burk med lock.

Tips: Låt glassen mjukna en liten stund efter att du tagit den ur frysen så smaken kommer mer till sin rätt. Servera gärna med färska jordgubbar och/eller rostade pinjenötter och ett basilikablad. I det ursprungliga receptet hade man 1,5 dl strösocker, men jag tycker det är onödigt mycket. Om du vill ha sötare kan du ringla litet agavesirap på jordgubbarna. Receptet är enkelt, förutsatt att man har en glassmaskin. Om du inte har det rekommenderar jag att du köper en. Hemgjord glass är så mycket godare än köpt, och dessutom har man full kontroll över ingredienserna och kan experimentera med olika smaker.

Suzanne Gundler