



# Indhold

Ismageren	5
Vejen til den gode is	6
Godt at vide	10
Grundopskrifter	13
Mine favoritter	19
Sorbeter	49
Isdesserter	73
Isdesserter i coupeglas	98
Sauce, lage, sirup, knas og bagværk	107
Forhandlere	133
Stikord	134





## ismageren

For mig handler is om kvalitet: Gode råvarer behandles med omhu og respekt i den fremstillingsproces, der forvandler dem til en fedtfattig og vidunderligt forfriskende is.

I den gode, frisklavede is træder sanseoplevelserne ved råvarerne tydeligt frem: fryden ved den syrlige sprødhed i friske rabarber, intensiteten i de røde ribs fra min nabo og den svalende mildhed i de hvide hyldeblomster, som jeg plukker på Amager Fælled. I kvalitetsis er det afgørende med gode råvarer.

Jeg har utallige gange oplevet, at is blev fremstillet efter gamle opskrifter, hvor ismassen fortrinsvis bestod af æg og masser af fløde, bearbejdet i en ismaskine, der spruttede en fed, skilt is ud, som i bedste fald smagte af ... ja, æg og fløde.

Men heldigvis findes der alternativer.

Opskrifterne i denne bog er fedtfattige, vitaminrige og nutidige. De er enkle at gå til og kræver ikke særlige evner eller erfaring med at lave is. Ingredienserne er lette at få fat i og ofte noget, du kan gå lige ud og plukke i den natur, der omgiver dig. Du kan således bruge jordbær fra haven, honningen, du har haft med hjem fra ferien, eller eksperimentere med helt andre ingredienser.

Nyd den klare smag af friske jordbær, den fyldige sødme fra chokolade, aromaen fra kaffe, eller hvad du nu har valgt at bruge i din is.

Isvarianterne i denne bog laves på grundlag af basisopskrifter. Ifølge min erfaring er det nemlig meget nemt at udvikle nye og spændende smagsoplevelser ud fra en god og veltillavet base af bl.a. god, økologisk mælk. Mulighederne er mange, og når du har fået lidt øvelse, kan du eksperimentere dig frem til din helt egen favoritsmag.

Den eneste risiko er faktisk, at du bliver afhængig. Det har jeg set ske for mange, og jeg er i høj grad blevet det selv ...

God fornøjelse!  
Kim Tøvlesø Simonsen