

Pistaciepasta til 1½ l is	
Ingredienser	Fremgangsmåde
ca. 100 g afskallede pistacienødder - kan du finde nogen uden skal er det selvfølgelig lettere, du kan sagtens bruge saltede 100 g sukker 1 dl vand	1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Afskal pistacienødderne 4. Mal nødderne helt fint - f.eks. i en mini-hakker 5. Kom nødder, sukker og vand i en lille gryde 6. Kog massen i ca. 10 min 7. Sættes på køl til det skal bruges 8. Pistaciepastaen blandes med isen, inden den kommes i maskinen, til du har en ensartet masse 9. Kommes i ismaskinen og røres / fryses i 30-45 min. 10. Kommes i en tætsluttende beholder og stilles i fryseren - eller spises med det samme
Redskaber	