

# Bosbessen Bokkenpootjes IJs

## Quick Chef III

### Ingrediënten

200 gr bevroren bosbessen  
8 bokkenpootjes  
100 gr bosbessenjam  
250 gr slagroom  
1 zakje vanillesuiker

### Tupperware Producten

Quick Chef III  
Mixerkom  
SG Siliconen Spatel  
Diepvriesdoos

### BEREIDING:

- Ⓢ Snijd de bokkenpootjes fijn in de **Quick Chef III** (er mogen best een paar grotere stukken tussen blijven zitten. Dit is juist lekker). Haal de verkrumelde bokkenpootjes uit de Quick Chef III en doe deze tijdelijk in de **Mixerkom**.
- Ⓢ Snijd vervolgens de bevroren bosbessen in de Quick Chef III (wanneer de bosbessen te hard zijn om te snijden laat ze dan eerst even een beetje ontdooien).
- Ⓢ Voeg de slagroom en de vanillesuiker toe en roer tot een romige massa.
- Ⓢ Schep het mengsel met de **SG Siliconen Spatel** en de jam door het bokkenpootjes mengsel.
- Ⓢ Schep het mengsel in 1 van onze prachtige **Diepvriesdozen** (Catalogus Lente/Zomer 2013, pg. 52-53) en vries het in.

### Tip:

- Ⓢ Creëer hiermee een lekkere ijstaart! Leg halve (in de lengte gebroken/gesneden) bokkenpootjes als bodem op de **MFV "Princess"**. Schep hier bovenop het bosbessen-bokkenpootjes mengsel en zet in de vriezer.

**Eet smakelijk!**

**Tine Monserez**

[tinetupperware@outlook.com](mailto:tinetupperware@outlook.com)