

## Harry Potter's Boterbier / Harry Potter's Butterbeer



### **Boodschappenlijstje**

een pak vanille roomijs  
200 ml koolzuurhoudend water  
2 - 3 eetlepels caramelsaus  
250 ml verse slagroom  
2 eetlepels fijne suiker

### **Zo maak je (de snazzie interpretatie) van Harry Potter's Boterbier**

Klop de slagroom bijna stijf, voeg de suiker er aan toe en klop dan de slagroom stijf.

Doe bolletjes ijs - naar smaak - in de blender, wij deden 2 bollen per persoon.

Voeg het water aan het ijs toe.

Doe ook de caramelsaus erbij en blend alles glad en schuimend.

Schenk het boterbier in een bierglas en schep er slagroom op.

### **Lekker!**

## Harry Potter's Boterbier / Harry Potter's Butterbeer



### Shopping list

- a tub of vanilla ice cream
- 200 ml of carbonated water
- 2 - 3 tablespoons of fudge sauce
- 250 ml fresh double cream
- 2 tablespoons of fine sugar

### How to make (the snazzie interpretation) of Harry Potter's Butterbeer

Beat the whipped cream almost stiff, add the sugar to it and then beat the cream stiff.

Put scoops of ice cream - to taste - in the blender, we did 2 scoops per person.

Add the water to the ice cream.

Also add the fudge sauce and blend everything smooth and frothy.

Pour the butterbeer into a tankard and add whipped cream to it.

**Very tasty!**

