

# Dubbel PISTACHE

Dubbel  
lekker!





# Dubbel Pistache

*Pistache is sowieso onmisbaar in uw vitrine. Maar als u een keer een echte pistache explosie wilt, kiest u voor pistache in combinatie met de pistache pesto variegato van Elenka. Echt onweerstaanbaar voor iedere ijs-liefhebber...*

## INGREDIËNTEN

Witte basismix	4000 g
Pistache bronte 100%	400 g
Pistache pesto variegato Elenka	Naar wens

### BEREIDINGSWIJZE

1. Voeg 400 gram pistache pasta toe aan 4000 gram basismix.
2. Roer het geheel goed door en voeg de mix toe aan uw ijsmachine.
3. Draai het ijs af en spatel de pistache pesto variegato door het ijs heen.
4. Decoreer het geheel met dezelfde variegato.

### TIPS

1. Wat deze pistache pesto variegato nou anders maakt, is de pesto-achtige structuur. Een heerlijke smaakbeleving. Er zit dus geen pesto in, zoals de naam doet denken.
- Tip 2: Combineer de pistache pesto variegato ook eens met witte chocolade. Nog zo'n onweerstaanbare combinatie.

**Kijk voor ons gehele assortiment en meer inspiratie op [laan.nl](https://www.laan.nl)**  
Wilt u ook op de hoogte blijven van onze laatste nieuwtjes, recepten en acties? Meld u dan aan voor onze digitale nieuwsbrief.

De Hoefsmid 35  
1851PZ Heiloo

T. 072-5331425  
E. [info@laan.nl](mailto:info@laan.nl)

[www.laan.nl](https://www.laan.nl)