

Exotisk fruktsallad med söt limekräm

Ingredienser

1 hel färsk ananas
3 pkt fryst tärnad mango
8 passionsfrukter
1 röd chilifrukt
1 kruka mynta

Kräm.

1 burk kondenserad mjölk
Färspressad juice och rivet skal av 1,5 lime

Toppning.

1,5 dl riven kokos
1,5 dl salta rostade cashewnötter

Gör så här.

Tina mangon.

Dela, skala och skär bort mittstocken på ananasen. Skär ananasen i lika stora bitar som mangon. Dela passionsfrukterna och gröp ut innanmätet. Dela, kärnaur och finhacka chilin. Blanda ananas, mango, passionsfrukt och chili i en skål.

Vispa den kondenserade mjölken och limejuicen vit och fluffig med elvisp ca 5 minuter.

Blanda i limeskal, matyoghurt och rom. Ställ frukt och kräm i kylan. Rosta kokosen gyllenbrun i en torr och het stekpanna, rör då och då. Grovhacka nöterna.

Vid servering. Tag fram fruktsalladen ca 30 minuter innan serveringen. Hacka myntan med spar några hela blad till garnering. Blanda myntan med fruktsalladen. Fördela fruktsalladen i skålar. Toppa med krämen, kokos och nötter. Garnera med myntablad.