



År: 2003, nummer/sida: 7/41

Fruktsallad med habanero

En annorlunda fruktsallad som får gästerna att häpna. Den starka habanerochilin ger mer smak än hetta tillsammans med det fylliga muscovadosockret. Mangosorbet är gott till.

Det här behövs till 10 pers:

3 mangofrukter
10 färska fikon
5 gula kiwifrukter
1 ask physalis
5 passionsfrukter

Lag:

125 g muscovadosocker
1,8 dl vatten
½ vaniljstång drygt
2,5 tsk urkärnad finhackad habanero

Tillbehör: mangosorbet

Gör så här:

1. Lag: Blanda socker, vatten, ituklippt vaniljstång och habanero i en kastrull. Värm tills sockret löst sig och låt lagen sedan kallna.
2. Skär ut kärnan ur mangon och skär bort skalet. Skär fruktköttet i bitar. Skär fikonen i klyftor. Skala och skär kiwin i bitar. Ansa physalis och dela dem. Blanda alltsammans i en skål och gröp ur passionsfrukterna.
3. Skrapa ner vaniljkornen ur stängen i lagen och häll lagen över fruktsalladen.
4. Låt stå kallt till servering. Lägg en kula mangosorbet i varje portion.