

## Oppskrifter 10.2.2007 - Klubbmøte hos Jan Øve

### **Papayas y Pina Diablo**

**2 papayaer**  
**1 liten ananas**  
**½ dl smør**  
**½ dl mykt brunt sukker**  
**saft og revet skall av 1 lime**  
**½ ts malt kanel**  
**4 ss tequila**  
**tynne remser av limeskall**

**Skrell papayaene og ta ut frøene. Skjær i skiver. Skrell ananasen og skjær i tynne skiver. Ta ut den harde kjernen så du får ringer.**

**Smelt smøret i en tykkbunnet panne. Ha i sukkeret, rør over svak varme til sukkeret er oppløst. Ha i limesaft og limeskall.**

**Skrú varmen litt opp og la sukkerblandingen småkoke et par minutter til den tykner. Pass på så den ikke blir brent eller karamelliserer seg. Ha i papayaen og ananasen, småkok i 2 minutter. Dryss over malt kanel.**

**Hell tequilaen i pannen, stå et stykke unna og tenn på. Når flammene har sluknet, fordel ananas, papaya og saus i 4 skåler. Pynt med tynne remser av limeskall.**

### **Drikke**

**Castiglione Tinella, Saracco Moscato d'Asti 2006**