

## Oppskrifter 15.11.2008 - Klubbmøte hos Jan Kåre

### **Papaya- og lime-fool**

**2 papaya, ca. 1 kg**  
**1-2 ss limesaft**  
**3 ss vaniljesukker**  
**Drøyt 3 dl kremfløte**

**Skrell papayaene, fjern frøene og mos kjøttet, men ikke i kjøkkenmaskin, det gjør fruktkjøttet for vått.**

**Tilsett limesaft og vaniljesukker etter smak – det kommer også an på hvor søt frukten er.**

**Visp fløten til en myk krem og vend i papayamosen. Ha blandingen i dessertglass og avkjøl før servering.**

### **Drikke**

**Eiswein Grüner Veltliner 2007**