

Oppskrifter 22.1.2011 – Klubbmøte hos Jan Øve

Fruktsalat med råkrem

1 vaniljestang
5 dl vann
50 g sukker

½ galiamelon
1 pære
1 banan
1 eple
2 kiwi
2 pasjonsfrukt
200 g jordbær
½ sitron
100 g hasselnøtter

2 dl kremfløte
½ ts vaniljesukker
2 egg
2 ss sukker

Snitt vaniljestangen på midten og skrap ut innholdet med en kniv. Kok opp vann, sukker og vaniljestang + innholdet. Sil og avkjøl.

Vask frukt og bær. Ta av skallet på melonen, bananen og kiwien. Kutt alle ingrediensene i passe små biter, utenom pasjonsfrukten. Klem over litt sitronsaft. Bland forsiktig frukt, bær og sukkerlaken.

Del pasjonsfruktene i to, skrap ut innholdet og ha det over fruktblandingen. Dryss til slutt over nøtter.

Stivpisk fløten med vaniljesukker. Bland egg og sukker i en bolle og visp til eggedosis. Rett før servering vendes eggedosisen inn i kremen.

Drikke

Pellegrino Pantelleria Passito Liquoroso