

## Färsk frukt med ingefärssirap (Asien)



**6-8 personer**

### **Ingredienser**

2 ½ cm skalad ingefära  
1 dl strösocker  
1 ½ dl vatten  
1 lime  
1 färsk ananas  
2 mogna mangos  
4 kiwifrukt  
½ melon  
2 passionsfrukter  
¼ riven kokosnöt  
8 physalis

Hacka den skalade ingefäran. Lägg ingefäran, socker, vatten och limesaft från 1 lime i en liten gryta. Koka upp långsamt och låt sjuda 1 min.

Tag grytan av spisen och låt svalna.

Passera sockerlagen genom en sil. Låt svalna helt.

Skala och skär upp frukterna i lagom munsbitar och lägg dem i en skål. Slå på den kalla sockerlagen och blanda väl.

Täck över och ställ kallt. Helst 2-4 timmar

Tillsätt hälften av den rivna kokosen strax före servering och blanda väl.

Lägg upp i separata skålar Vik tillbaka bladen på physalisen så att de blir som en blomma. Torka av bären och lägg ovanpå frukterna. Avsluta med lite riven kokos.