

FRUKT I VETEÖLSLAG

6 personer

Blandad tropisk frukt, t ex carambole, papaya, kiwi, physalis, apelsinfiléer, persikor (ev konserverade), melon (galia + cantaloup) och jordgubbar

Veteöslag:

2 gelatinblad

4 apelsiner

1 citron

1 vaniljstång

3 dl veteöl

1 bit kanelstång

2 dl strösocker

Lime och citronmeliss till garnering



Gräddvaniljglass

1. Blötlägg gelatinbladen. Raspa skalet av en apelsin och filéa den. Pressa saften ur de tre andra apelsinerna och citronen.
2. Dela vaniljstången på längden. Skrapa ner vaniljkärnorna i en kastrull. Lägg ner stången. Tillsätt citrussaften, ölet, kanelstången och sockret. Koka i 5 minuter, skumma väl. Lägg i gelatinet och låt svalna.
3. Skiva och blanda frukten i djupa tallrikar, håll lagen över och servera med en kula gräddvaniljglass.

Till denna lätta, friska dessert kan man dricka samma öl som använts i lagen.