



DESSERT

Fruktsalsa med yoghurtgrädde

Kock: **Helena Ekman** Tid: **1 min** Portioner: **6**



En underbart fräsch efterrätt eller varför inte som ett läskande mellanmål? Både barn och vuxna kommer älska det!

INGREDIENSER

Fruktsalsa

225 g fryst mango (tinad)
2 st nektariner
1 förp jordgubbar (ca 500g)
1 st lime (zest & saft)
3 msk olivolja
1 msk honung
1 tsk vaniljsocker
0.5 kruka mynta
lite flingsalt

Yoghurtgrädde

3 dl vispgrädde
2 dl turkisk yoghurt



2 msk florsocker
1 msk vaniljsocker

GÖR SÅ HÄR

- 1** Fruktsalsa: Tina mangon och finhacka jordgubbar och nektariner. Lägg i en skål. Riv i limezest & pressa i limesaft. Lägg i olivolja, honung, salt & vaniljsocker. Finhacka myntan och rör i.
- 2** Yoghurtgrädde: Vispa grädden och blanda i övriga ingredienser. Klart att njuta!