DESSERT

Pomelo och apelsinsallad med kokosglass och mandarincurd

Kock: **I min syrras kök** Tid: **120 min** Portioner: **8-10**

En väldigt fräsch och syrlig efterrätt som passar perfekt om man har ätit en "tung" middag. Toppen är också att både glass och curd går att förbereda flera dagar innan. Den passar med vilka cirtusfrukter som helst, men på vintern då pomelon är som finast här i Sverige är den verkligen att rekomendera.

INGREDIENSER

Kokosglass
1 burk kokosgrädde
2 st ägg
1,5 dl strösocker

Mandarincurd
4 st mandariner
2 st ägg
1,5 msk majsstärkelse
70 g smör

Pomelo och apelsinsallad
1 st pomelo
2-3 st apelsiner
1 st lime

GÖR SÅ HÄR

1. Häll kokosgrädden i en skål/bunke och ställ i frysen 30-45 min. Ta sedan ut den och häll av vätskan.
2. Separera äggula och äggvita.
3. Vispa äggvitan hårt.
4. Vispa ihop äggula och socker.
5. Rör ner äggulan och sockret i kokosgrädden och vänd sedan ner äggvitan.
6. Häll i en form och ställ in i frysen.
7. Gör mandarincurden
8. Blanda socker och majsstärkelse.
9. Vispa i äggen samt saft och zest från mandarinerna.
10. Värm på låg värme i ca. 2-3 minuter, tills det tjocknar.
11. Ta bort kastrullen från värmen och vispa i smöret.
12. Sila av, häll upp i en burk och ställ i kylen till servering.
13. Filéa upp pomelo och apeslin och blanda ihop.

14 Servera genom att lägga lite curd i botten, pomelo och apelsinsalladen ovanpå och toppa med en kula av kokosglassen.

15 Riv gärna över lite limezest.