



DESSERT

Grillat jordgubbspaket med choklad och marshmallowsspett

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Att grilla jordgubbar i paket är bara så gott. Med riven vit choklad, smält mjölkchoklad eller nutella och marshmallows blir det en barnslig höjdare...

Du kan även smaksätta jordgubbarna med fläder och apelsin eller smula över havrekakor. För en mer vuxen dessert, droppa i lite dessertvin eller likör.



INGREDIENSER

1 liter jordgubbar
4 ark bakplåtspapper + aluminiumfolie
100 g vit choklad
fräsch mynta
100 g smält choklad eller nutella
12 marshmallows

GÖR SÅ HÄR

1

Skölj, snoppa och kvarta jordgubbarna. Blanda med finhackad mynta.

2

Lägg ut fyra ark med aluminiumfolie och bakplåtspapper ovanpå. Lägg jordgubbarna i mitten på varje ark. Strö över riven vit choklad. Vrid ihop bakplåtspappret till ett knyte och forma aluminiumfolien till en skål under. Sätt knytena med aluminiumfolien under på grillen i ca 8-10 minuter. Bränn av marshmallowsen snabbt över grillen eller med brännare så att de får fin färg. Smält chokladen över vattenbad och servera till. Dekorera med mynta.