



DESSERT

Granita med kryddig ananas!

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **20 min** Portioner: **8**



Padma Lakshmi bjuder oss här på en kall och fruktig ananasgranita spetsat med cayenne. Perfekt för varma dagar!



INGREDIENSER

2 msk färsk citronjuice
1 stor ananas
70 gram socker
0.25 tsk cayennepeppar

GÖR SÅ HÄR

1

Skala och hacka upp ananasen. Lägg ner alla ingredienser i en matberedare och mixa till en puré.

2

Häll sedan purén i en stor ugnform. Täck över och frys in tills den har hårdnat, ca 3 timmar.

3

Med hjälp av en gaffel, se till att bryta ner Granitan i bitar och överför bitarna till en matberedare. Kör matberedaren i ungefär en 1 minut.

4

Lägg upp i skålar och servera genast.