



Isglass på gul kiwi à la Roy Fares

Kock: **Roy Fares** Tid: **20 min** Portioner: **6-8**

Roy Fares har gjort det igen, skapat som ingen annan! Här en isglass med gul kiwifrukt smaksatt med apelsin och ananas.

Roy kallar sina isglassar för paletas, som sådana här frysta, läskande godsaker kallas i Mexico. Till skillnad mot de flesta isglassar görs en paleta på färsk frukt och färsk fruktjuice. Ofta innehåller de bitar av frukt.

Räkna 6-8 timmars frystid.



INGREDIENSER

5-6 st mogen gul kiwifrukt - zespi sungold kiwifruit

1 dl ca, (färspressad) apelsinjuice

1 dl ca, (färspressad) ananasjuice

smaka av med lite socker, honung eller annan sötning (frivilligt)

Antalet isglassar receptet ger varierar med storlek på formar och frukter. Måtten är cirkamängder.

GÖR SÅ HÄR

- 1** Halvera kiwifrukterna och gröp ur fruktköttet. Dela det i bitar. Obs! spara kiwi att skiva tunt och lägga i formarna.
- 2** Mixa kiwibitarna med apelsinjuice och ananasjuice. Mixa inte för länge så att kiwikärnorna mixas sönder.
- 3** Lägg en eller några tunna skivor i varje glassform.
- 4** Fyll formen med juiceblandningen och stick ner glasspinnarna.
- 5** Ställ in formarna i frysen och frys i ca 6 timmar.