



Kiwidessert med mascarpone & pistagenötter

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **60 min** Portioner: **4**

En fräsch dessert med kiwi och gräddig mascarpone - utan tillsatt socker och gi-vänlig!

Se till att använda kiwi som är väl mogen till sylten. Kiwisylden innehåller hälsosamma chiafrön och är sötad med honung. Förbered den gärna någon timme innan så den hinner stelna till lite.

Blir det sylt över? Förvara den i kylskåp så håller den ca en vecka. God att ha i yoghurten på morgonen eller som tillbehör till glass!



INGREDIENSER

Kiwisylt med chiafrön

4 st grön kiwi, zespri greenkiwifruit
0.5 st apelsin, saften
3 msk chiafrön
2 msk acaciahonung
1 nypa äkta vaniljpulver

Mascarponegrädde

2 dl mascarpone
2 msk acaciahonung
2 dl vispgrädde
1 nypa äkta vaniljpulver

Rostade nötter

1 dl pistagenötter, skalade



GÖR SÅ HÄR

1

Kiwisylt med chiafrön. Skala kiwin och skär i bitar. Mixa alla ingredienser med stavmixer till en slät sylt. Häll upp i en burk och ställ i kylskåp någon timme för att stelna till litegrann.

2

Mascarponegrädde. Rör mascarponeosten smidig tillsammans med honungen. Vispa grädden fluffig, inte för hårt. Blanda samman med mascarponen. Smaka av med vaniljpulver. Fyll upp en spritspåse med mascarponegrädden och låt vila en stund i kylskåp så att den blir riktigt kall.

3

Rostade nötter. Hetta upp en stekpanna och rosta pistagenötterna lätt någon minut. Hacka dem sedan grovt.

4

Servering. Varva mascarponegrädde, kiwisylt och rostade nötter i fina glas. Dekorera med kiwi skuren i skivor. Servera direkt.