



Sharon-salaatti

Aineet: 8 sharonhedelmää
sokeria
sitruunamelissaa
Cointreau-likööriä

Valmistus: Valitse todella kypsiä, mehukkaita sharoneita. Leikkaa ne viipaleiksi, lisää sokeria ja silputtua sitruunamelissaa ja anna marinoitua yön yli omassa mehussaan jääkaapissa.

Tee tuorekastike mehulingossa näin: silppua sharoneita linkoon ja aja ne kastikkeeksi. Lisää sokeria ja Cointreau-likööriä.

Asettele sharonlohkot lauteselle, viereen omenasorbettia. Koristele tuoreella sharonkastikkeella.

www.superkokki.com