



# Compot de kiwi și pere cu lămâie

🕒 20–30 Min. 

## Pregătire

### Ingredientă 2 Portii

◆ = Kotányi Produkte

|             |                                      |
|-------------|--------------------------------------|
| 2 bucată    | Kiwi                                 |
| 1 bucată    | Pară                                 |
| 125 g       | Struguri verzi                       |
| 125 ml      | Suc de mere                          |
| 1 lingurită | Coajă de limetă bio                  |
| 1 lingură   | Suc de limetă                        |
| 1 lingură   | Amidon de porumb                     |
| 1 lingurită | ◆ Archive: Coajă de lămâie mărunțită |
| 1 ceașcă    | Mentă proaspătă                      |

- 1 Taie fructele de kiwi în două, folosește o lingură pentru a scoate miezul din coajă și taie-le în bucăți mici. De asemenea, taie și perele în bucăți mici, asigurându-te că arunci sâmburii. În funcție de mărimea strugurilor poți să-i lași întregi sau să-i tai în două.
- 2 Acum amestecă sucul de mere cu coaja și zeama de limetă și decorează cu 1 lingurită de coajă de lămâie mărunțită de la Kotányi. Lasă totul la fier. Când sucul începe să fiarbă, adaugă fructele. Acum lasă toate ingredientele să fiarbă împreună.
- 3 Diluează amidon de porumb în 6 linguri de apă, apoi adaugă-l la celelalte ingrediente și lasă-le la fier timp de 1–2 minute.
- 4 Compotul se servește cel mai bine rece. Îți recomandăm să lași compotul de kiwi și pere să se răcească în frigider 2 ore și apoi îl poți savura proaspăt.

