

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

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

Compot de kiwi și pere cu lămâie

20–30 Min.

Pregătire

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 linguriță de coajă de lămâie mărunțită de la Kotányi. Lasă totul la fiert. 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 fiert 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.