



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.

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

