



Kivis körtekompót citrommal

🕒 20–30 Perc 

Elkészítés

- 1 Vágjuk félbe a kivitt, kanalazzuk ki a húsát, majd vágjuk apró kockákra. Vágjuk apró darabokra a körtét is, és távolítsuk el a magházát. Vágjuk félbe a szőlőszemeket, vagy ha kisebb szemű szőlőt használunk, hagyjuk őket egészben.
- 2 Keverjük össze az almalét a zöldcitrom héjával és kifacsart levével, és adjunk hozzá egy teáskanál Kotányi Citromhéjat. Forraljuk fel. Amikor felforrt, adjuk hozzá a gyümölcsöket. Ezután forraljuk fel újra az egész keveréket.
- 3 Keverjük el a kukoricakeményítőt 6 evőkanál vízzel, majd adjuk a gyümölcsökhöz, és forraljuk 1–2 percig.
- 4 A kompót hidegen fogyasztva a legfinomabb. Fogyasztás előtt tegyük legalább 2 órára a hűtőszekrénybe.

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

2 db	Kivi
1 db	Körte
125 g	Fehér szőlő
125 ml	Almalé
1 tk.	Bio lime-héj
1 ek.	Lime-lé
1 ek.	Kukoricakeményítő
1 tk.	♦ Citromhéj, reszelt
1 csésze	Friss menta

