



Fruktsallad

Ingredienser 10 personer

Socketlag

2 dl	rörsocker
2 dl	vatten
2 dl	stjärnanis
1 st	vaniljstång
2 st	kanelstänger

Fruktsallad

3 st	grapefrukter
2 st	mango
2 st	granatäpplen
6 st	sharonfrukter
2 st	äpplen
1 st	kokosnöt, (2 dl flagad färsk kokos)

Tillbehör

4 dl	yoghurt, vanilj
4 st	passionfrukter

Tillagning

Gör en god kryddad sockerlag och lägg i olika frukter. Extra gott blir det med färsk kokos.

1. **Socketlag:** Blanda socker, vatten, stjärnanis, vaniljstång skuren på längden och kanelstänger i en kastrull. Värm tills sockret löst sig. Ställ lagen att kallna. Skrapa kornen ur vaniljstången.

2. **Fruktsallad:** Skala och skär ut hinnfria klyftor av grapefrukt. Dela mangon och skär fruktköttet i små kuber. Bryt isär granatäpplet och peta ut fruktkornen utan att de gula hinnorna följer med. Skär sharonfrukt och äpplen i klyftor. Karva ut bitar av kokos ur kokosnöten och skär i tunna flagor.

3. Blanda alltsammans i en skål med den kalla sockerlagen. Låt stå svalt före servering. Servera med vaniljyoghurt och pressa över passionsfrukt.