



Knäckig citrus med apelsinyoghurt

Ingredienser 1 sats

3 st	apelsiner
1 st	blodgrape
3 st	clementiner
250 g	hallon, frysta

Kolasås

50 g	smör
0,5 dl	strösocker
1 msk	vetemjöl
1 msk	sirap
2 msk	mjök
25 g	mandelspån

Tillagning

1. Sätt ugnen på 225°.
 2. Skala frukten med kniv och skär i klyftor och skivor.
Lägg citrusfrukter och hallon i en ugnssäker form.
 3. Smält smöret, tillsätt övriga ingredienser och rör ihop.
Låt kolasåsen koka ihop en kort stund.
Ringla såsen över frukten.
Strö över mandelspån.
- Gratinera i övre delen av ugnen, ca 10 min tills spånen fått lite färg.
Servera med apelsinyoghurt.