



## FRUKTSALAT MED KREM OG NØTTER

5A, SKØYEN SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 2 stk epler
- 2 stk kiwi
- 1 stk banan
- 1 stk appelsin
- 1 stk pære
- 0.5 pakke jordbær

### PISKET KREM

- 3 dl kremfløte
- 1 ss sukker
- 1 ss vaniljesukker

### PYNT

- 1 dl hakkede valnøtter

### SLIK GJØR DU:

- 1 Vask eplene og pæren. Fjern kjernehusene og skjær dem i små terninger.
- 2 Skrell bananen, appelsinen og kiwiene og skjær dem i små terninger.
- 3 Vask jordbærene og skjær bort den grønne delen. Del jordbærene i to.
- 4 Putt all frukten i en serveringsbolle og rør til alt er godt blandet.
- 5 Pisket krem:  
Ha i fløte i en ren bolle. Pisk fløten på en jevn fart. Tilsett sukker og vaniljesukker underveis i piskingen. Kremen er ferdig når du kan lage myke topper i kremen.
- 6 Server fruktsalaten i en tallerken med krem og nøtter på toppen.