Limemarinerte jordbær



Ingredienser

♥ 1 kurv friske jordbær
♥ 1 lime
♥ 2-3 ss sukker

Fremgangsmåte

Rens jordbærene og del dem i mindre biter. Ha bærene i en skål og bland med revet limeskall og presset limesaft. Rør i ønsket mengde sukker (se tips).

Sett skålen i kjøleskapet og la jordbærene stå i 1 time (eller lenger). Du vil da se at jordbærene har begynt å safte seg og at den deilige sukker/lime-smaken har trukket inn i jordbærene.

Fordel jordbærene i dessertglass.

Jeg synes jordbærene er supergode uten noe krem på, men server dem gjerne sammen med kesam, yoghurtkrem, mascarponekrem, hjemmelaget vaniljeis eller lignende.

Tips

♥ Tilpass sukkermengden etter hvor søte du liker jordbærene. Det går også an å blande sukrin eller annen sukkererstatning med limesaften hvis du vil spare på kaloriene.

♥ Jordbærene må gjerne stå i kjøleskapet med sukker/lime-blandingen i noen timer, men bør serveres samme dag så bærene smaker helt ferske.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/limemarinerte-jordbaer