

Fräsch och somrig granité på äpple.

Nu har den stora nedräkningen till sommarlov och semester börjat här hemma! Det är bara att konstatera, sommaren väntar runt hörnet även om man inte riktigt känner det i luften än. Men jag lovar, den är på gång! Och i sommar, då kommer vi äta den här desserten. Om och om igen. Enkel att göra och passar utmärkt efter en grillmiddag på altanen.

Den här veckan har jag nämligen gjort en fräsch granité på krispiga Granny Smith-äpplen. Jag valde att ha skalet kvar på äpplena. Dels ger det lite fin färg, men jag gillar också att det är små skalbitar i min granité. Men det är helt en smaksak. Det går självklart bra att skala äpplena om man föredrar det.



4 PORTIONER



30 MIN

Frukt

Dessert

Granité på äpple

Ingredienser:

1 dl strösocker
3 dl vatten
1/2 tsk vaniljpulver
3 ekologiska Grany Smith-äpplen

1 ekologisk lime

Gör så här:

1. Blanda socker och vatten i en kastrull. Låt det sjuda tills allt socker har lösts upp. Ställ åt sidan och låt svalna helt.
2. Dela och kärna ur äpplena. Skala dem om du vill.
3. Lägg sedan alla äppelbitar i en blender. Riv skalet och pressa saften från en lime direkt över äpplena i blendern. Mixa till en slät puré.
4. Blanda äppelpurén med sockerlagen och håll upp i en glasburk med lock (eller annan fryntlig, stadig burk).
5. Frys in i minst 4 timmar.
6. Dra eller skrapa sedan fram iskristaller med hjälp av en gaffel i granitén.
7. Du kan sedan låta din granité stå i frysen fram tills den ska serveras.

Till servering

Ingredienser:

Citronmeliss

Socker

Lime

Gör så här:

1. Dra en skiva lime runt kanten på 4 glas.
2. Doppa i strösocker tills du fått en fin sockrad kant.
3. Ställ in i frysen minst 30 minuter innan servering.
4. Fördela granité i glasen och toppa med citronmeliss. Servera direkt.

Passande mousserande till granitén:



Vilka butiker har drycken?

CHILL OUT Sparkling Fläder

49,00 kr

För den som önskar går det utmärkt att slå lite mousserande vin med fläder över din granité precis innan den serveras. Ett alkoholfritt mousserande vin som passar som handen i handsken till denna granité!

Säljs i dagligvaruhandeln.

