

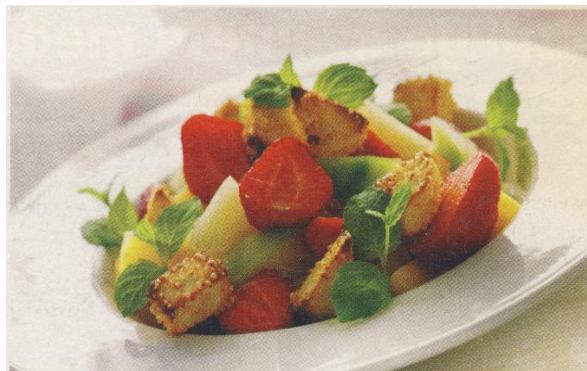
Jordbærsalat med marcipancroutoner

Denne nye opskrift på frugtsalat – med jordbær, mangofrugt, melon, friskpresset appelsin og ristet marcipan – kan næsten ikke blive mere frisk og sommerlig på en varm solskins dag.

Nyplukkede danske jordbær er noget helt specielt med deres kraftige smag af bær og den dejlige sødme fra solens stråler.

(4 personer)

150 g ODENSE Ren Rå Marcipan
1 spsk. rørsukker
Revet appelsinskal fra 1/2 økologisk appelsin
1/2 kg jordbær
1 lille mangofrugt
250 g melon i tern
1/4 dl cointreau eller anden appelsinlikør
1/2 dl friskpresset appelsinsaft
1 bdt. frisk mynte



Skær marcipanen i tern og vend dem i rørsukker blandet med revet appelsinskal.
Læg marcipan-croutonerne på en bageplade med bagepapir og bag dem ved 225° C i ca. 8 min. til de er gyldne og sprøde.

Halver jordbærrene.

Skræl mangofrugten og skær kødet fri fra stenen.

Skær mango-frugten i tern og bland dem med jordbær og melon.

Hæld cointreau og appelsinsaft over frugten og lad den trække lidt.

Drys med frisk mynte og marcipancroutoner og server straks.