

Apelsin-och granatäpplesallad med vit chokladmousse

Portioner: 4



Foto: Jennie Walldén

Julig efterrätt med kryddig apelsinsallad, vit chokladmousse, granatäpple och pistagenötter. Enkel att göra.

Jens Dolks dryckestips

2741 Nederburg Noble Late Harvest 2012, Sydafrika

Gott dessertvin på Sydafrikas egna druva chenin blanc. Söt torkad aprikossötma i kombination med apelsinsyrlighet. Gärna till söta bär- eller fruktdesserter.

Du behöver

Vit chokladmousse

- 2 dl vispgrädde
- 100 g vit choklad

Apelsinsallad

- 2 stora apelsiner
- 0,5 dl socker
- 1 dl vatten
- 1 hel stjärnanis
- 1 kanelstång
- 1 tsk mortlad kardemummakärnor
- 1 tsk rivet apelsinskal

Servering

- 1,5 dl granatäpplekärnor
- 1 dl pistagenötter, skalade och grovhackade

Gör så här

1. Koka upp grädden, ta bort från plattan. Bryt den vita chokladen i bitar och lägg i den heta grädden. Vispa till all chokladen smält och ställ i kylan eller en liten stund i frysen till chokladgrädden är iskall men inte fryst.
2. Koka upp en kryddig sockerlag genom att koka upp vatten med socker, stjärnanis, kanelstång och kardemumma. Låt koka i ca 10 minuter till lagen har tjocknat lite och kokat ner till hälften. Låt svalna.
3. Riv lite av det orangea skalet från apelsinerna. Blanda i den kryddiga ockerlagen. Med en vass kniv, skär bort skalet och det vita från apelsinerna. Skiva apelsinerna tunt och fördela på 4 tallrikar. Ringla ca 1 tsk sockerlag över varje tallrik.
4. Vispa chokladgrädden fluffig. Lägg en rejäl sked chokladmousse i mitten på varje tallrik, strösla granatäpplekärnor över och avsluta med pistagenötter.

Julmodell