



KOKOSKRÄM  
MED MANGOPURÉ

### Pärlor

Tapiokapärlor är små kulor gjorda av stärkelse som utvinns från maniokväxtens rot. Pärlorna änds ofta som förtjockningsmedel i asiatiska efterrätter. De kan också användas i en mortel till ett mjöl och användas som glutenfri redning i såser. Du hittar dem i välsorterade matbutikens orientaliska hyllor eller i hälsokostbutiker och webbshoppar.

### KOKOSKRÄM MED MANGOPURÉ

Spännande dessert med ljuvliga smaker – banan, kokos, mango och lime.

#### 4 PORTIONER

TID: 30 MINUTER + TID ATT DRÄ

2 bananer  
½ dl strösocker  
50 g tapiokapärlor

vatten  
1 krm salt  
2 dl kokosgrädde  
**MANGOPURÉ**  
1 mogen mango  
saft av 1–2 limefrukter  
**GARNERING**  
2 bananer  
30 g osaltade skalade  
pistachmandlar  
mynta

### DRYCKER



#### MARINERAD KARRÉ

PIETRO DI CAMPO  
BARBERA SILENZIO  
2018, ITALIEN.

› Nr 74255, 89 kr.

Rött vin i fräsch och fruktig stil. Smaken påminner om körsbär och har ett lätt örtigt inslag.<sup>5</sup>

#### BÁNH MÌ

COPPERSMITH'S  
ORGANIC PILS,  
SVERIGE.

› Nr 1694,  
19:90kr/33 cl.

Ljust lageröl med brödig, frisk ton. Stråk av citrus, honung och en mild beska i eftersmaken.



### GÖR SÅ HÄR

1. Skala och skiva bananerna. Strö på socker och låt dra 1 timme i kylskåp.
2. Blötlägg tapiokapärlorna i en skål ljummet vatten i 20 minuter. Häll av vattnet.
3. Koka upp 4 dl vatten och lägg i bananskivorna. Tillsätt tapiokapärlorna, salt och kokosgrädde och låt det sjuda 15 minuter. Låt svalna lite och fördela i 4 glas.
4. **Mangopuré:** Skala mangon och skär bort fruktköttet från kärnan. Mixa fruktköttet med lite limesaft. Smaka av och tillsätt eventuellt mer limesaft.
5. **Garnering:** Skala och skiva bananerna. Hacka pistachmandlarna. Klicka mangopurén över kokoskrämen i glaset och garnera med banan, pistasch och mynta.