

Päroncarpaccio med plommon



 30 min.  134 kcal  SteviaSweet Flytande

Gör så här

Blanda först ihop alla ingredienser till marinaden. Skär tunna skivor av rena päron och plommon. Skär så många tunna skivor du kan och blanda resten av fruktköttet i marinaden. Lägg upp fruktskivorna på tallriken och sprid på marinaden med en sked. Garnera med färska bär, mandelflarn och färska basilikablåd.

Ingredienser för 4 portioner

200 g	plommon
400 g	päron

Marinad

2 msk	citronsaft
2 msk	rapolja
10 droppar	SteviaSweet Flytande
2 tsk	cognac

färska bär, basilika
mandelflarn

Näringsvärde per portion

134	kcal
652	kJ
1	g Protein
18	g Kolhydrater
5.5	g Fett