



Jordbærsalat med mynte

★ ★ ★ ★ ★ (0)

[Bedøm opskrift](#)



30 min



Jun – Aug



Dagligt grønt



Lav på gluten



Lav på laktose



Vegetar

Ingredienser

2 personer

250 g jordbær

Til lage

½ usprøjtet appelsin

1 spsk. vand

2 spsk. mørkt rørsukker

4 blade schweizisk mynte

Pynt

Lidt schweizisk mynte

Tilberedning

- 1 Skyl og pil jordbærrene. Skær jordbærrene i skiver, og læg dem i en glasskål.

Lage

- 1 Riv 1 tsk. af den orange skal af appelsinen. Kom den revne appelsinskal i en lille gryde. Pres appelsinen og kom 2 spsk. appelsinsaft i gryden. Kom vand og rørsukker i gryden. Tilsæt hakket mynte. Kog lagen. Skru ned og kog lagen ved svag varme i ca. 3 minutter, til lagen er kogt lidt ind. Lad lagen køle af og hæld den over jordbærrene. Pynt med mynte.
- 2 Stil jordbærsalaten koldt i mindst 5 minutter, før du serverer den.
- 3 Server jordbærsalaten sammen med en kugle is eller et stykke chokoladekage.

