

Chokladgratinerad frukt

En varm fruktdessert är festligt!



Ingredienser, 4 portioner

- 2 kiwi
- 1 klyfta melon, 250 g
- 2 päron
- 100 g vindruvor
- 1 ½ dl lätt crème fraiche
- 20 g grovreven mörk choklad

Gör så här

Sätt ugnen på 225 grader. Skala och klyfta kiwin. Skär bort skalet på melonen. Kärna ur päronen. Skär melon och päron i bitar.

Fördela all frukt i 4 ugnssäkra portionsformar eller i en stor ugnssäker form. Blanda crème fraiche och choklad och fördela det över frukten. Gratiner i mitten av ugnen ca 10 minuter.

Serveras ljummen.

Näringsvärden	Per portion inkl. tillbehör
Energi	175 kcal
Protein	3 g
Kolhydrat	24 g
Fett	8 g
