



DESSERT

Portvinsmarinerad melonskål med bär

Kock: **Per Morberg** Tid: **15 min** Portioner: **4**

Väldigt god melondessert med hallon, jordgubbar och blåbär.



INGREDIENSER

- 2 st små nät- eller galiamelon
- 1 dl rött portvin
- 0.5 dl råsocker
- 3 dl grädde
- 2 dl hallon
- 2 dl jordgubbar
- 2 dl blåbär

Servering

lättvispad grädde

GÖR SÅ HÄR

- 1** Dela melonerna och gröp ur kärnorna. Nagga melonhalvornas insidor med en gaffel och fördela portvinet i dem. Strö över lite av sockret.
- 2** Dela eventuellt jordgubbarna i bitar och blanda dem försiktigt med de andra bären och resten av sockret i en bunke. Fördela blandningen i melonskålarna.
- 3** Toppa med en klick lättvispad grädde och servera.