

# RECEPT SHOWCOOKING OPENDEURDAG

## LAUWE FRUITSALADE

### Ingrediënten

Verschillende soorten fruit: appels, peren, perziken, pruimen, ananas, mango ...  
malse gedroogde vruchten: pruimen, abrikozen ...

Enkele aardbeien, rode bessen, frambozen....

Klontje boter, fruitsap sinaas-, appel-, of ander (volgens eigen smaak), honing of suiker, citroen

enkele blaadjes munt

sorbet of ijs

### Bereiding

- schil het fruit en snijd in bobbelsteentjes,
- snijd het gedroogde fruit in reepjes,
  
- verwarm een beetje boter in een diepe pan,
- strooi er suiker of honing bij en laat lichtjes karameliseren,
- doe er het fruit bij en bak op een hevig fruit,
- blus met fruitsap, goed mengen, proeven en eventueel citroensap, honing of suiker bijvoegen,
  
- serveer in een diep bord met een bolletje sorbet of ijs,
- werk af met enkele rode vruchten en snippers munt.

Serveer de tartelette liefst lauwwarm met een bolletje ijs en vijgencoulis.