

Fruit Bowl

Een kleurrijke, frisse fruit bowl vol zoete en sappige smaken — perfect als licht dessert, feestelijke afsluiter of als frisse tegenhanger op een rijk gevulde tafel.



Ingrediënten:

- 1 grote pot kersen zonder pit (in sap)
- Druiven (gehalveerd)
- 1 blik perziken (in stukjes)
- Meloen (in stukjes)
- Frambozen
- Aardbeien (in stukjes)
- Optioneel wijn of wodka



Bereiding:

1. Fruit voorbereiden

Snijd de grotere fruitsoorten — zoals perziken, meloen en aardbeien — in mooie hapklare stukjes.

Halveer de druiven.

2. Alles mengen

Doe de kersen mét sap in een grote kom.

Voeg alle andere soorten fruit toe en meng rustig door elkaar.

3. Op smaak brengen

Giet naar smaak wat van het perzikensap over de fruitmix voor extra zoetheid en frisheid. Je kunt ook alcohol toevoegen, denk hierbij aan wijn of wodka.

Een feestelijke tip:

Serveer de fruit bowl in een mooi glas, met een lepel én een toef verse slagroom voor een luxe en luchtige touch.