

Tips på en god och enkel efterrätt i helgen

Vill ni inte heller släppa sommaren riktigt ännu? Idag blir det sista golftävlingen för säsongen och ikväll pizza på grillen. Vill inte tro att det är sista grillningen i stugan trots att sannolikheten är ganska stor.

Vill tipsa om den här jordgubbsmoussen som är ljuvlig, enkel att göra och får en att längta tillbaka till sommaren. Det går bra med både färska och frysta jordgubbar. Dekorera gärna med citronmeliss, färska bär om det är säsong eller krossa över digestivesmulor.



Enkel jordgubbsmousse

4 portioner

250 g jordgubbar

200 g syltsocker med pektin

4 dl vispbar mellangrädde

Dekoration

Jordgubbar

Citronmeliss



GÖR SÅ HÄR:

Snoppa och skölj jordgubbarna. Dela dem i mindre bitar. Blanda jordgubbar och syltsocker i en kastrull, låt koka upp och sjuda ett par minuter till jordgubbarna känns mjuka. Häll kompotten i en skål och låt kallna i kylan.

Vispa grädden rätt så hårt. Blanda med jordgubbskompotten. Fördela jordgubbsmousse i glas och dekorera med jordgubbar och citronmeliss

Inspirationen kommer från [Fredriks fika](#).