



## Isad kokosconsumé med sötfriterad wontondumpling och rostade granatäppelkärnor

Om du inte hittar någon eller några av ingredienserna i din vanliga affär, prova i en butik som säljer asiatiska varor.

### 4 portioner

#### Kokosconsumé

1 st kokosnöt  
1 dl Malibu  
5 dl kokosgrädde  
1 st vaniljstång (fröskrapet)  
1 dl finkrossad is

**Gör så här:** Öppna kokosnöten (be far om hjälp, ha ha). Tag vara på kokosmjölken och skrapa ur kokosköttet med en sked. Blanda alla ingredienser utom isen i en kastrull och koka i cirka 10 minuter. Sila av och kyl ner. Mixa med 1 dl finkrossad is vid servering.

#### Wontondumpling

4 st vårrulleark  
1 st mango  
1 st papaya  
1 st stjärnanisfrukt  
1 msk sichuanpeppar  
0,5 dl syltsocker

**Gör så här:** Hacka frukterna i 0,5 cm stora tärningar. Lägg frukt, syltsocker och sichuanpeppar i en gryta och koka försiktigt tills sockret har löst sig. Sila av vätskan, spara och ställ den åt sidan. Lägg en matsked frukt-kompott på varje vårrulleark och rulla ihop till "paket". Friterar i olja cirka 180 grader i cirka 1–1,5 min.

#### Karamellsås

1 dl socker  
såsen från fruktkoket  
1 dl Malibu-likör

**Gör så här:** Smält sockret gyllenbrunt i en kastrull, häll på övriga ingredienser (obs varmt!) och koka ihop till sirapskonsistens. Doppa dumplingarna snabbt i karamellen och låt dem rinna av.

#### Rostade granatäppelkärnor

1 st granatäpple

Dela äpplet, gröp ur kärnorna och placera dem på en plåt. Rosta i ugnen, cirka 175 grader i 25–30 minuter.



Vin som passar:  
**Kloster Eberbach  
Riesling Spätlese 2008**  
Nr 6257, pris 109 kr.

Värmiddag med smak av

# ASIEN