



mõlemalt poolt, järk-järgult lisage köögiviljad ja vokkige läbi. Seejärel lisage karrikaste ja kuumutage. Serveerige koos munanuudlitega ja kaunistage hakitud basiilikuga.

Kookospiimajäätis kumkvaadikastmega

- 200 ml kreemjat kookospiima
- 40 g suhkrut
- 1 sl vanillsuhkrut
- 200 ml vahukoort

Kaste

- 100 g kumkvaate (või apelsini)
- 100 ml vett
- 50 g suhkrut
- serveerimiseks värsket mündi

Kuumutage kookospiim keemiseni, lisage tavaline ja vanillsuhkur ning keetke madalal kuumusel umbes tund, kuni vedelik pakseneb. Jahutage seejärel. Vahustage vahukoort, segage läbi kookospiimaga ja tõstke sügavkülma tahkuma. Viilutage kumkvaadid ning kuumutage koos vee ja suhkruga keemiseni. Keetke, kuni kaste pakseneb (u 10 minutit). Serveerige jäätis koos kastme ja mündilehtedega.

