

## APPELSIN

### GRATIN OG CREMET

10 portioner

5 dl friskpresset appelsinjuice eller mandarinjuice  
5 g MAJKEN'S easycare  
2 g MAJKEN'S Xanthancare (gratin)  
eller 4 g MAJKEN'S Xanthancare (cremet)



### FREM GANGSMÅDE

1. Kog halvdelen af den friskpressede appelsinjuice op med Easycare og Xanthancare til 90 grader
2. Vend resten af juicen ned i blandingen og rør, til det er helt fordelt
3. Fordel appelsinsaften i små appelsinformede silikoneforme
4. Sæt på køl til massen er stivnet, hvorefter de kan tages ud af formene. Appelsingele er køle og fryseegnet

NB: Resultatet bliver bedst med friskpresset appelsinjuice.

	Pr. enhed
Energi	108 kJ
Protein	0,5 g
Fedt	0,3 g
Kulhydrat	4,8 g
Aminosyrescore	39 %

