

Ingrediënten voor 4 personen

1 zakje gewelde abrikozen [200 gr]. 200 gr blanke rozijnen. 100 gr krenten. 2 limoenen. 1 sinaasappelschil goed schoongeboend. Geroosterd amandelschaafsel.

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Arabisch

Soort_gerecht: Buffet

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

egyptische bowl

Met gedroogd fruit als het steen koud is heerlijk!!! Lekker fris

Hulpmiddelen

1? dag van te voren beginnen. glazen schaal.

Vorbereiding

Abrikozen klein snijden. Sinaasappel schil raspen. 1 limoen in dunne plakjes snijden. Wat over blijft invriezen. 1 limoen uitpersen. Fles water koud zetten.

Bereidingswijze

Doe de abrikozen met de rozijnen en krenten ,sinaasappelrasp en het sap van 1 limoen in een glazen schaal. Schenk er water bij tot het fruit onder staat en zet de schaal afgedekt 24 uur in de koelkast. Doe vlak voor het serveren er een ? liter ijskoud water door. Garneer met dunne schijfjes limoen en geroosterd amandelschaafsel.