



Limemarinerte jordbær

Ingredienser

- ♥ 1 kurv friske jordbær
- ♥ 1 lime
- ♥ 2-3 ss sukker

Fremgangsmåte

Rens jordbærene og del dem i mindre biter. Ha bærene i en skål og bland med revet limeskall og presset limesaft. Rør i ønsket mengde sukker (se tips).



Sett skålen i kjøleskapet og la jordbærene stå i 1 time (eller lenger). Du vil da se at jordbærene har begynt å safte seg og at den deilige sukker/lime-smaken har trukket inn i jordbærene.

Fordel jordbærene i dessertglass.

Jeg synes jordbærene er supergode uten noe krem på, men server dem gjerne sammen med kesam, yoghurtkrem, mascarponekrem, hjemmelaget vaniljeis eller lignende.

Tips

- ♥ Tilpass sukkmengden etter hvor søte du liker jordbærene. Det går også an å blande suktrin eller annen sukkererstatning med limesaften hvis du vil spare på kaloriene.
- ♥ Jordbærene må gjerne stå i kjøleskapet med sukker/lime-blandingen i noen timer, men bør serveres samme dag så bærene smaker helt ferske.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/limemarinerte-jordbaer>