

Få din abemad / frugtsalat til at holde sig frisk længere

Beskrivelse

Hvis man gerne vil servere en god portion abemad, står man ofte med det problem at man enten gerne vil lave det i god tid før servering eller man vil bare gerne have at det også er frisk til runde nummer 2 ved bordet.

En hurtig og nem løsning er at bruge en dåse ananas eller fersken. Man kan naturligvis bruge selve frugtkødet i abemaden også, men tricket er at man kommer en smule af væden fra dåsen i skålen til abemaden. Bland godt rundt, så alle frugter får en del af væden.

Væden vil gøre at selv æbler vil holde sig frisk længere.