

Neem me mee



Colruyt
informeert

Proef ons
exotisch fruit!

Volledig assortiment
beschikbaar vanaf 15/12



Ontdek onze **selectie**
exotisch fruit voor de
feesten.

Exotisch fruit geeft **kleur** aan
uw eindejaarsgerechten.
Voeg het toe in **desserten**
of **versier** er uw **gerechten**
mee.

Ideaal om nieuwe smaken
te leren kennen.

colruyt  laagste prijzen

Mangosteën



i Onder de schil, die niet eetbaar is, ontdekt u wit, sappig vruchtvlees dat zoetzuur en verfijnd smaakt, en bijzonder verfrissend is. Zo eten of verwerken in een fruitsalade.

🏠 Snij met een scherp mes rondom de vrucht. Verwijder de bovenste helft van de schil en haal het vruchtvlees eruit.

Tamarillo



i Stevig, lichtzuur vruchtvlees met kleine zwarte pitjes. Lekker om zo te eten, te verwerken in fruit- of groentesalade, chutney of marmelade.

🏠 Snij de vrucht in 2 en lepel de 2 helften uit. Gebruikt u de vrucht voor andere bereidingen, verwijder dan de bittere schil.

Carambola of stervrucht



i Het vruchtvlees heeft een frisse smaak en kan zoetzuur tot zoet zijn. U kan de schil en de pitjes opeten.

🏠 Ideaal als garnering (bij cocktails, ijs, fruitsalade ...).

Physalis of ananaskers



i Eetbare bes met een diameter van 2 à 3 cm. Zijn lichtzure smaak lijkt op die van ananas.

🏠 Ideaal als garnering of om te verwerken in fruitsalades.

Kaki persimon



i Deze heerlijk zoete vrucht zonder pitjes kan u krokant of rijp eten. De schil is rood-oranje en de smaak doet denken aan rijpe abrikoos.

i Lekker zo, geschild of ongeschild, of in compote, saus of fruitsalade.

Papaja



i Het vruchtvlees van papaja is fijn, zacht en heel geperfumeerd. Het smaakt sterk naar abrikozen.

i Verwijder de pitjes (die zijn niet eetbaar) en serveer de papaja als voorgerecht met gerookte ham. Ook lekker in een fruitsalade of met een scheutje Grand Marnier als origineel en feestelijk dessert.

Ananas extra



i Van nature zacht en zoet vruchtvlees dat lekker sappig is. Zijn goudgele kleur maakt uw fruitsalades extra kleurrijk.

i Ook lekker om zo te eten.

Miniananas



i Miniananas is een kleine, goudgele vrucht met oranje, sappig en lekker zoet vruchtvlees. De kern van de vrucht is zo klein en zacht dat ook die kan opgegeten worden.

i Ideaal als tafelfruit en mooi in een koud buffet: snij de ananas in de lengte in 2 en vul met krabsalade.

Lychee



i Het vruchtvlees is doorzichtig wit, stevig en sappig. De zoete smaak van lychee doet denken aan die van de muskaatdruif.

🏠 Verwijder de schil en de pit en verwerk lychee in fruitsalade of gebruik hem om een exotisch tintje te geven aan uw recepten (met vlees of vis, in salades met vinaigrette).

Passievrucht



i Passievrucht zit vol met eetbare pitjes. Het oranjegele vruchtvlees ruikt sterk en is tegelijkertijd sappig en geleiachtig. Verfrissend en zurig van smaak, met tropische aroma's.

🏠 Lekker geperst, of zo in een dessert of cocktail.

Mango



i Mango's smaken heel zoet en hebben stevig, sappig vruchtvlees.

🏠 U kan mango eten als voorgerecht of dessert, maar ook verwerken in fruitsalade of gerechten, bv. in de wok.

Limoen



i Limoen is kleiner dan een citroen. De schil is fijner en het lichtgroene vruchtvlees bevat geen pitjes.

🏠 Een ideale keuze voor cocktails (met of zonder alcohol). Limoen geeft ook een frisse toets bij de afwerking van sausen.

Grenadilla



i Het vruchtvlees van grenadilla is sappig en geleuchtig, en heeft een frisse, zoete smaak met een typische, tropische geur.

🏠 Snij de vrucht in 2 en lepel ze uit. U kan ze ook verwerken in desserts of persen om het sap te gebruiken.

Granaatappel



i De vele kleine, sappige pitjes van de granaatappel barsten open als u erop bijt. Ze smaken heerlijk zoet en zuur tegelijkertijd.

🏠 Snij de vrucht in 2 en lepel ze uit of pers ze om het sap te gebruiken. Ook lekker in cocktails (zie recept hieronder).

Lekker Koken

Wodka Sunrise



Ingrediënten (per glas)

- 5 cl wodka
- 12 cl sinaasappelsap
- 3 cl grenadine
- 1 granaatappel
- 2 ijsblokjes

Bereiding

- Doe de ijsblokjes in een groot cocktailglas. Voeg de wodka en het sinaasappelsap toe.
- Giet de grenadine voorzichtig over de bolle kant van een soeplepel in het glas voor een mooi kleureffect.

Afwerking

Versier met wat vruchtvlees van de granaatappel en een rietje.

Exotische sabayon

I Dessert I



Ingrediënten (4 personen)

- 500 g seizoen- of exotisch fruit (bv. carambola, mango, kiwi, ananas, druiven)
- het sap van 1 sinaasappel
- 1/4 koffiel. geraspte citroenschil
- 4 eidooiers
- 4 eetl. suiker
- 4 bolletjes vanilleroomijs
- 2 eetl. amandelschilfers (Estudiantes)
- een snuifje nootmuskaat (Topaz)
- een snuifje zwarte peper (Topaz)

Vorbereiding

- Was het fruit en snij in blokjes van 1/2 cm. Meng door elkaar en hou opzij.
- Rooster de amandelschilfers kort in een pan met antiaanbaklaag, zonder vetstof.

Bereiding (10 min.)

- 1** Doe de eidooiers, de suiker, het sinaasappelsap en de citroenschil in een kookpan met dikke bodem. Kruid met nootmuskaat en zwarte peper.
- 2** Zet de kookpan op een matig vuur en klop het geheel 5 à 8 min. op, tot de sabayon heet (mag niet koken) en heel luchtig is.

Afwerking

Verdeel de fruitcocktail over 4 glazen coupes. Leg er een bolletje vanille-ijs op en overgiet met de warme sabayon. Strooi er wat amandelschilfers over.

Voedingswaarde per persoon op basis van de ingrediëntenlijst:

Energie : 285 kcal - Eiwitten : 6,8 g - Vetten : 11,7 g - Koolhydraten : 38,1 g

Recept uit het Colruyt-kookboek 'Lekker Feesten'.