



Kokoskrem - vegansk dessert

2 porsjoner / 30 min

Ingredienser

1 boks kokosmelk, 400 ml, fullfett (ikke lettvariant)
Jordbær
Blåbær
Revet kokos
2 ts melis

Fremgangsmåte

Her skal vi bare bruke den tykke delen av kokosmelken. Ofte har den allerede skilt seg når du kjøper den i butikken. Da vil altså vannet samle seg i bunn, mens kokosmassen har samlet seg i toppen av boksen. Hvis ikke kokosmelken har skilt seg kan du sette den i kjøleskapet noen timer, gjerne over natta. Grav så ut den tykke kokosmassen og ha den i en bolle. Vannet i bunnen av boksen skal ikke brukes.

Pisk den tykke delen av kokosmelken sammen med melis til en deilig kremet konsistens. Ha kokoskremen i dessertskåler, ha på bær og dryss over litt revet kokos.

Oppskriften er i utgangspunktet vegansk, gluten- og melkefri. Den passer fint til 17. mai eller andre anledninger. Prøv gjerne med andre typer bær og frukt, og kanskje litt revet sjokolade? Nam!