

EXOTISCHES CHILI - FRUCHT - PÜREE

Zutaten für 4 Portionen

400g	FRUTINHA Mango Fruchtmark
400g	FRUTINHA Kiwi Fruchtmark
7	Chilischote(n), entkernt
100g	FRUTINHA Limetten Fruchtmark
3	Zitrone(n), Saft davon
4 EL	Orangensaft
1 TL	Salz
2 Tasse/n	Wasser
	Etwas Essig

Aufstrich oder zu Gegrilltem

Die Chilischoten mit 2 Tassen Wasser und dem Salz aufkochen lassen und 15 Minuten ziehen lassen. Abseihen und eine $\frac{1}{4}$ Tasse des Kochwassers auffangen.

Zubereitung

Mangomark, Kiwimark, Chilischoten mit Limetten-, Zitronen- und Orangensaft, sowie dem aufgefangenen Kochwasser pürieren. Die Mischung aufkochen lassen und auf mittlerer Hitze 10 Minuten kochen lassen, dabei umrühren. Vom Herd nehmen und den Essig einrühren.

Das Fruchtpüree in eine Schale geben und zu frisch gegrilltem Fleisch servieren oder zu Brot genießen.

