

# Téli gyümölcssaláta



- előkészület: 10 perc

## hozzávalók 8 főre

- 1 db friss, érett ananász
- 3 db közepes alma
- 4 db kivi
- 1 db narancs
- 5 db mandarin
- 1 db gránátalma
- 2 db banán
- 3 ek citromlé
- 3 ek méz (vagy ízlés szerint édesítőszer)

## elkészítés

1. Készítsünk elő egy méretes, lezárható műanyagtálat.
2. Az ananász, narancs, mandarin, kivi héjrészét távolítsuk el, majd daraboljuk őket közel azonos nagyságúra, s tegyük az előkészített táliba. (Az ananász középső, fás részét se felejtsük el kivágni!)
3. Szemezzük rá a gránátalma magjait, ügyelve arra, hogy fehér rész ne maradjon rajtuk, mert az nagyon keserű.
4. Mossuk meg almákat is, magházukat távolítsuk el, majd ezt is szeleteljük fel. Ugyanígy járjunk el a banánnal is. (Ezek a levegőn gyorsan megbarnulnak, ezért csak a többi gyümölcs után daraboljuk őket.)
5. Kanalazzuk egyenletesen a saláta tetejére a citromlevet, majd a mézet, és óvatosan forgassuk össze az egészet.
6. Lezárva, hűtőben **legalább egy éjszakán át hagyjuk érni.**
7. Fogyasztás előtt, még egyszer alaposan keverjük össze az egészet.