

Jordgubbsmousse

JORDGUBBSMOUSSE

Ger 6 portioner

TILLAGNINGSTID:

15 minuter*

500 g jordgubbar

2,5 dl kokosmjölk

1 msk gelatinpulver

1 msk lönsirap**

VID SERVERING

kokosgrädde

jordgubbar

HUSGERÅD

Skalkniv

Mixer

Bunke

*Tiden det tar för moussen att sätta sig i kylan är inte medräknad.

**Om du önskar kan du utesluta sötning då jordgubbarna är söta i sig själv.

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för Bodystore, Hemköp och Bagaren & Kocken.

Jordgubbsmousse

Jordgubbsmousse

Jordgubbar hör den svenska sommaren till och denna ljuvliga Jordgubbsmousse är fylld med smaken av sommar!

Nyttigt och gott

Jordgubbar är både nyttiga och goda, de innehåller bl.a. rikligt med både [C-vitamin](#) och antioxidanter och minskar därmed inflammationer i kroppen.

För att få i sig mest av alla nyttigheter som finns i jordgubbarna bör man äta dem precis som de är helt färska.

Nyplockade jordgubbar

Att äta jordgubbarna helt nyplockade en härlig sommardag slår nog det mesta. Eller att njuta av en god jordgubbstårta till sommarkalaset, då är det gott att leva.

Denna härliga Jordgubbsmousse ger samma härliga känsla med sin fantastiska smak av nyplockade jordgubbar.

Så låt dig förföras av vårt goda recept på Jordgubbsmousse!

Så här gör du

- Ta bort stjälken/bladen på jordgubbarna
- Dela dem på mitten och lägg ner i en [mixerkanna](#)
- Mixa jordgubbarna till en slät puré
- Häll över jordgubbspurén i en [bunke](#) och ställ åt sidan
- Vispa samman [kokosmjölk](#) och [gelatinpulver](#) i en kastrull
- Låt koka upp sakta, vispa då och då
- Dra kastrullen från spisen och blanda ner [lönnsirap](#)
- Vispa ner blandningen med kokosmjölk i jordgubbspurén
- Vispa tills det blandat sig väl
- Häll upp i serveringsglas
- Ställ in i kylan och låt stå i minst 2 timmar innan du ska servera

Det går bra att göra Jordgubbsmoussen dagen innan.

Vid servering toppa med vispad [kokosgrädde](#) och färska jordgubbar.

Ät och njut!

Jordgubbsmousse



Fler goda recept med jordgubbar

Låt dig inspireras av fler goda recept från Paleoskafferiet med jordgubbar, vi kan rekommendera:

- [Jordgubbsscones](#)
- [Jordgubbspaj](#)
- [Jordgubbssalsa](#)

Tid att Njuta!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#), [Hemköp](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)



Paleo för ett hälsosammare liv!

Jenny & Magnus Andersson

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.
