

Pittig kiwidrankje met cranberries en gember

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 Zespri Green kiwi's
- 500 ml cranberrysap
- 1/2 theelepel fijn geraspte gemberwortel
- 4 kopjes ijsblokjes
- takjes verse munt



Bereidingswijze

Schil de Zespri® Green kiwi's en snijd ze in stukjes. Pureer ze samen met de fijn geraspte gember, met een keukenmixer of blender. Voeg het cranberrysap toe en roer. Doe de ijsblokjes in 4 glazen. Verdeel het drankje over de 4 glazen. Versier met de takjes verse munt.

Kiwitaco's



Ingrediënten voor 4 personen

- 4 Zespri® Green of SunGold kiwi's
- 4 taco's
- 2 grote slabladen
- 1 kopje (100 gram) geraspte kaas
- 2 tomaten
- 4 takjes peterselie of koriander

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Bak de taco's in een ovenvaste schaal. 3 à 4 minuten is voldoende om ze heerlijk knapperig te maken. Schil de kiwi's en snijd ze in plakjes. Snijd de slabladen in hele dunne reepjes. Snijd de tomaat in kleine stukjes. Vul de taco's met alle ingrediënten, inclusief de geraspte kaas. Garneer het geheel met peterselie of koriander.

Carpaccio van Zespri® SunGold met frambozen

Ingrediënten voor 4 personen

- 6 Zespri® SunGold kiwi's
- 200 gram frambozen
- sap van 2 limoenen
- 3 theelepels acaciahoning
- 4 theelepels walnootolie
- 4 eetlepels fijngehakte pistachenootjes
- verse muntblaadjes



Bereidingswijze

Was de 6 Zespri® SunGold kiwi's en schil er 3. Snijd ze alle 6 in hele fijne plakjes. Spoel de frambozen voorzichtig onder stromend water. Schik de schijfjes Zespri® SunGold kiwi en de frambozen op 4 borden. Vermeng het limoensap, de honing en de walnootolie. Sprengel de mix over de carpaccio. Bestrooi het geheel met de fijngehakte pistachenootjes. Garneer de carpaccio met verse muntblaadjes.