

Fruitsalade (met bijv. meloen)

Via de Klassieke Italiaanse Keuken

Voor 8p

Ingrediënten:

- 3½ dl vers geperst sinaasappelsap geraspte schil van 1 citroen, zonder het wit
- 2-3 eetlepels vers geperst citroensap (maar 1 eetlepel als u er likeur bij doet)
- 2 appels
- 2 peren
- 2 bananen
- 750 g ander fruit, bijvoorbeeld kersen, abrikozen, pruimen, perziken, bessen, mango, meloen en partjes mandarijn, kortom, een zo groot mogelijk assortiment
- 75-125 g fijne tafelsuiker
- 3 eetlepels walnoten of gepelde amandelen, geroosterd in de oven en grof gehakt, desgewenst

Bereiden:

1. Doe het sinaasappelsap, de geraspte citroenschil en het citroensap in een terrine of punchpot.
2. Was en schil het fruit (behalve de kersen, mandarijntjes, druiven en bessen). Verwijder zo nodig de klokhuizen en snijd alles in blokjes van 1 cm. Leg het fruit direct na het schoonmaken in de kom, want het sap voorkomt dat het gaat verkleuren.
3. Was de kersen, druiven en bessen. Snijd de kersen en druiven doormidden en verwijder de pitten en pitjes. Laat blauwe bessen, frambozen of aalbessen heel. Leg de blauwe bessen of aalbessen in de kom. Leg frambozen of aardbeien, als u die gebruikt, pas een halfuur van tevoren in de kom, want die worden papperig als ze te lang in het vocht liggen. Verwijder voor het toevoegen de kroontjes van de aardbeien en snijd ze doormidden.
4. Voeg de suiker, desgewenst likeur en noten toe, en schep alles voorzichtig door elkaar, zonder de kwetsbare vruchten te kneuzen. Dek de kom af met plasticfolie en zet hem minstens 4 uur, maar niet een hele nacht, in de koelkast. Schep alles vlak van tevoren nog eens om en serveer gekoeld.