

# MENÚ I

## sopar

Plats:

Salmó amb salsa tàrtara  
(explicat al receptari)

Terrina de fruites  
vermelles

cuina sense pares . cat

# Terrina de fruites vermelles

## Ingredients per a 2 persones

250 g de maduixots (10-12 unitats)

100 g de gerds, mores, aranyons (4 cullerades soperes)

sucre (2 cullerades de postres)

## Estris necessaris

ganivet • bol • taula de tallar

## Elaboració (5 minuts)

- 1 Renteu bé els maduixots i talleu-los per la meitat o en quatre trossos, segons la mida.
- 2 Poseu-los en 1 bol, afegiu-hi el sucre i remeneu bé.
- 3 Repartiu-ho en 2 bols petits i afegiu els gerds, les mores i els aranyons al damunt.

## Idees

**Consell pràctic:** Si voleu que els maduixots deixin anar suc i quedin més tous, quan poseu el sucre afegiu-hi un raig de suc de llimona o de taronja, remeneu bé i deixeu-ho reposar una estona. Si no és temporada de fruites del bosc, podeu acompanyar els maduixots amb altres fruites.



Diputació  
Barcelona

Àrea de Salut Pública  
i Consum