

## SALAD BUAH-BUAHAN CARRIBBEAN

### Bahan-bahan:

- 3 biji pisang, dihiris
- 2 kerat tembikai, dipotong dadu
- 2 kerat nanas, dihiris
- 2 kerat tembikai susu, dihiris
- 1 sudu besar gula batu halia, dicincang halus
- ¼ cawan kelapa parut, dibakar
- 125ml Santan Kelapa M&S
- 2 sudu besar limau nipis
- 1 sudu besar kulit oren
- 2 sudu besar gula merah halus

### Hidangan:

4

### Cara Penyediaan:

1. Picit sedikit jus limau nipis ke atas pisang untuk mengelakkan daripada menjadi perang. Sejukkan buah-buahan di dalam peti sejuk.
2. Campurkan Santan Kelapa M&S, jus limau nipis, kulit oren, gula merah dan gula batu halia.
3. Sebelum dihidang, gaulkan campuran Santan Kelapa M&S dengan buah-buahan campuran dan taburkan kelapa parut ke atasnya. Hidangkan segera.

## CARIBBEAN FRUIT SALAD

### Ingredients:

- 3 bananas, sliced
- 2pcs watermelon, diced
- 2pcs pineapple, sliced
- 2pcs rock melon, sliced
- 1 tbsp crystallised ginger, finely chopped
- ¼ cup shredded coconut, toasted
- 125ml M&S Coconut Milk
- 2 tbsp lime juice
- 1 tbsp orange rind
- 2 tbsp fine brown sugar

### Serves:

4

### Method:

1. Squeeze some lime juice over bananas to prevent it from turning brown. Put fruits to chill in the refrigerator.
2. Combine M&S Coconut Milk, lime juice, orange rind, brown sugar and crystallised ginger.
3. Just before serving, stir coconut milk mixture into the mixed fruits and sprinkle shredded coconut over it. Serve immediately.

