



## 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.