

Lingonpäron med mandelgrädde!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden



Lingonpäron med mandelgrädde

4 port.

Ingredienser:

200 gram lingon
5 dl vatten
2,5 dl lingondricka
koncentrerad
1 dl strösocker
3 st kanelstänger
1 tsk kryddnejlika hela
8 st päron
1 st citron
2 dl vispgrädde
75 gram mandelmassa

Gör så här:

Koka ihop lingon, vatten, koncentrerad lingondricka, socker, kanel och nejlikor i 15 minuter.

Skala päronen men behåll skaftet. Skär av en liten platta i botten på päronen. Lägg dem i vatten med pressad citronsaft så de inte mörknar under tiden du skalar alla.

Ta upp päronen och lägg dem i kastrullen med lagen och koka i ca 15 minuter tills de börjar bli mjuka. Tiden beror på sort och storlek så känn med en provsticka. Låt päronen kallna i lagen.

Vispa grädden och blanda med finriven mandelmassa och servera till päronen.