

Lingonpäron med mandelgrädde

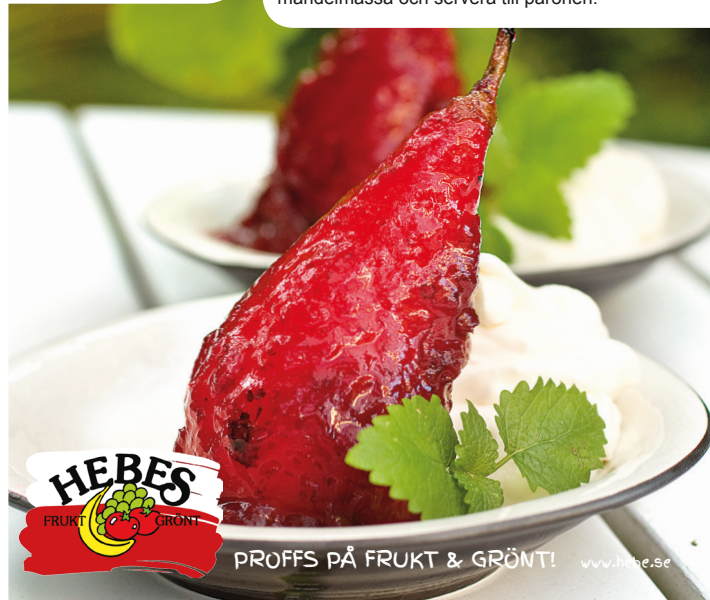
4 port.

Ingredienser:

200 gram lingon
5 dl vatten
2,5 dl lingondricka koncentrerad
1dl 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.



Lingonpäron med mandelgrädde

4 port.

Ingredienser:

200 gram lingon
5 dl vatten
2,5 dl lingondricka koncentrerad
1dl 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.



Lingonpäron med mandelgrädde

4 port.

Ingredienser:

200 gram lingon
5 dl vatten
2,5 dl lingondricka koncentrerad
1dl 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.



Lingonpäron med mandelgrädde

4 port.

Ingredienser:

200 gram lingon
5 dl vatten
2,5 dl lingondricka koncentrerad
1dl 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.

