

# Mejrampäron i konjak!



Läs mer och hitta recept  
på [www.hebe.se](http://www.hebe.se) eller  
scanna in QR-koden.



# Mejrampäron i konjak

**4 port.**

## **Ingredienser:**

8 st päron  
4 dl vatten  
1,25 dl strösocker  
2 msk sirap  
4 msk konjak  
mejram färsk

## **Gör så här:**

Skala päronen men behåll stjälkarna. Koka upp vatten, socker och sirap. Tillsätt konjak och mejram, lägg i päronen och sjud dem ca 15 min ( de ska inte vara för mjuka).

Lägg päronen i en glasburk, håll lagen över och ställ det att kallna. Lägg i några färska kvistar mejram när lagen kallnat.

Förvaras sedan i kyl där de bör ätas upp inom några veckor. Servera med vispgrädde och dekorera med några kvist mejram.