

Emmys chèvrebakade päron

4 pers

Ingredienser:

2 st päron
100 g chèvreost
50 g smör
1 msk honung
1,5 dl mjöl
timjan
valnötter

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°C. Skiva och tärna smöret och kör ihop med smöret i en mixer tills det smular sig. Kör ej för länge utan bara till en grymig massa. Skölj päronen och dela dem på mitten. Gröp ur kärnorna. Stek päronen med snittytan neråt i en stekpanna med 1 msk smör några minuter tills de är lite brynta. Tillsätt honung och stek 2 minuter tills smöret och honungen karamelliserats. Lägg päronen i en ugnform, håll över karamellsåsen. Smula över smuldegen och baka i 10 minuter. Ta ut päronen och lägg på ost, timjan och nötter och baka i ca 5 minuter tills osten smält. Ta ut päronen och ringla lite honung över vid servering.



Emmys chèvrebakade päron

4 pers

Ingredienser:

2 st päron
100 g chèvreost
50 g smör
1 msk honung
1,5 dl mjöl
timjan
valnötter

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°C. Skiva och tärna smöret och kör ihop med smöret i en mixer tills det smular sig. Kör ej för länge utan bara till en grymig massa. Skölj päronen och dela dem på mitten. Gröp ur kärnorna. Stek päronen med snittytan neråt i en stekpanna med 1 msk smör några minuter tills de är lite brynta. Tillsätt honung och stek 2 minuter tills smöret och honungen karamelliserats. Lägg päronen i en ugnform, håll över karamellsåsen. Smula över smuldegen och baka i 10 minuter. Ta ut päronen och lägg på ost, timjan och nötter och baka i ca 5 minuter tills osten smält. Ta ut päronen och ringla lite honung över vid servering.



Emmys chèvrebakade päron

4 pers

Ingredienser:

2 st päron
100 g chèvreost
50 g smör
1 msk honung
1,5 dl mjöl
timjan
valnötter

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°C. Skiva och tärna smöret och kör ihop med smöret i en mixer tills det smular sig. Kör ej för länge utan bara till en grymig massa. Skölj päronen och dela dem på mitten. Gröp ur kärnorna. Stek päronen med snittytan neråt i en stekpanna med 1 msk smör några minuter tills de är lite brynta. Tillsätt honung och stek 2 minuter tills smöret och honungen karamelliserats. Lägg päronen i en ugnform, håll över karamellsåsen. Smula över smuldegen och baka i 10 minuter. Ta ut päronen och lägg på ost, timjan och nötter och baka i ca 5 minuter tills osten smält. Ta ut päronen och ringla lite honung över vid servering.



Emmys chèvrebakade päron

4 pers

Ingredienser:

2 st päron
100 g chèvreost
50 g smör
1 msk honung
1,5 dl mjöl
timjan
valnötter

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°C. Skiva och tärna smöret och kör ihop med smöret i en mixer tills det smular sig. Kör ej för länge utan bara till en grymig massa. Skölj päronen och dela dem på mitten. Gröp ur kärnorna. Stek päronen med snittytan neråt i en stekpanna med 1 msk smör några minuter tills de är lite brynta. Tillsätt honung och stek 2 minuter tills smöret och honungen karamelliserats. Lägg päronen i en ugnform, håll över karamellsåsen. Smula över smuldegen och baka i 10 minuter. Ta ut päronen och lägg på ost, timjan och nötter och baka i ca 5 minuter tills osten smält. Ta ut päronen och ringla lite honung över vid servering.

