

Smörstekta äpplen med rosmarin och honung

4 port.

Ingredienser:

4 st äpplen, gärna svenska
3 msk smör
3 msk honung
1 krk rosmarin

Vid servering

glass, eller vaniljsås

Gör så här:

Tvätta äpplena. Dela, kärna ur och skär äpplena i klyftor. Smält smöret på medelvärme och lägg i äppleklyftorna. Ringla över honung och låt steka någon minut. Vänd runt klyftorna så de blir stekta runt om. Tillsätt rosmarin och stek några minuter till tills äpplen känns mjuka. Servera med glass eller vaniljsås.



Smörstekta äpplen med rosmarin och honung

4 port.

Ingredienser:

4 st äpplen, gärna svenska
3 msk smör
3 msk honung
1 krk rosmarin

Vid servering

glass, eller vaniljsås

Gör så här:

Tvätta äpplena. Dela, kärna ur och skär äpplena i klyftor. Smält smöret på medelvärme och lägg i äppleklyftorna. Ringla över honung och låt steka någon minut. Vänd runt klyftorna så de blir stekta runt om. Tillsätt rosmarin och stek några minuter till tills äpplen känns mjuka. Servera med glass eller vaniljsås.



Smörstekta äpplen med rosmarin och honung

4 port.

Ingredienser:

4 st äpplen, gärna svenska
3 msk smör
3 msk honung
1 krk rosmarin

Vid servering

glass, eller vaniljsås

Gör så här:

Tvätta äpplena. Dela, kärna ur och skär äpplena i klyftor. Smält smöret på medelvärme och lägg i äppleklyftorna. Ringla över honung och låt steka någon minut. Vänd runt klyftorna så de blir stekta runt om. Tillsätt rosmarin och stek några minuter till tills äpplen känns mjuka. Servera med glass eller vaniljsås.



Smörstekta äpplen med rosmarin och honung

4 port.

Ingredienser:

4 st äpplen, gärna svenska
3 msk smör
3 msk honung
1 krk rosmarin

Vid servering

glass, eller vaniljsås

Gör så här:

Tvätta äpplena. Dela, kärna ur och skär äpplena i klyftor. Smält smöret på medelvärme och lägg i äppleklyftorna. Ringla över honung och låt steka någon minut. Vänd runt klyftorna så de blir stekta runt om. Tillsätt rosmarin och stek några minuter till tills äpplen känns mjuka. Servera med glass eller vaniljsås.

