

SLUTET GOTT

Det lilla goda efter middagen eller till kaffet.

Dessert med tradition

Ingefära, vanilj och päronkonjak smaksätter de klassiska inkokta päronen.

AV ETA KROON FOTO: HOLGER EDSTRÖM

Till 10 pers.

- 8 päron
- 1 vaniljstång
- 4 dl vatten
- 1 dl socker
- 1½ tsk pressad citron
- 2 tsk finriven ingefära
- 1 kanelstång
- 1 ¼ dl Xanté (päronkonjak)

Tillbehör:

Chokladglass

GÖR SÅ HÄR:

1. Skala och klyfta päronen. Snitta vaniljstången på längden och skrapa ur fröna.
2. Blanda päronklyftorna med vaniljstång och frön, vatten, socker, citronsaft, ingefära och

kanelstång i en kastrull.

3. Sjud päronen tills de mjuknat. Ta upp päronen och reducera lagen tills 1 ½ dl återstår.

4. Tillsätt päronkonjaken och håll lagen över päronen. Servera tillsammans med lättvispad osötad grädde eller glass. ●

