

Karamelliserat päron med citronskal

Till 10 personer

1 kg päron

1,5 dl socker

Citronsaft

1 liter hallon

Smör

Skalet från 2 citroner

4 styck Kiwi

Vaniljglass

Beredning

Skala päronen och halvera dem, kärna ur och koka dem lätt i lite sockervatten med citron.

Låt kallna.

Mixa hallonen med stavmixer, sila därefter. Lägg päronhalvorna i smörad eldfast form. Blanda socker och citronskal, strö detta över pärona och glacera i varm ugn.

Lägg upp pärona på en tallrik och garnera med kiwi och färska hallon.

Klicka på vaniljglass

