

Saffransapelsiner

Portioner: 4

- 4 saftiga och söta apelsiner
- Kryddig lag
- 2 dl vatten
- 2 dl socker

- 2–3 stjärnanis
- 1 liten kanelstång
- 1/2 g saffran (= 1 kuvert)
- 4 hela kryddnejlikor (kan uteslutas)
- 2 dl vispgrädde att servera till

Det här är ett härligt och lite annorlunda recept till en lättlagad dessert med spännande smaker. Åsa komponerade det inför en jul men apelsinerna är lika härliga året om. Servera dem med lite vispad grädde.

1. Börja med att med en vass kniv skära eller tälja av allt skal, också det vita innerskalet på apelsinerna ska bort.
2. Skär med vass liten kniv ut apelsinfiléer, som då ska bli helt skinnfria. Lägg dem i en skål.
3. Koka vatten och socker till lagen i en inte för stor kastrull. Låt det bubbelkoka ett par minuter utan lock och lägg sedan i kryddorna.
4. Låt lagen småkoka (fortfarande utan lock) i ungefär 5 minuter. Låt den svalna något och håll den sedan över apelsinklyftorna. Låt dra minst 1 timme före serveringen. Servera med lättvispad grädde.

Dryck: Nivole (Sött vitt vin)