



M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. september 2018

Dessert

Pocherede pærer (2 personer).

Ingredienser: 2 pærer, 2 kugler vaniljeis, 50 g nødder, 3 dl vand, 100 g sukker + 1 tsk ekstra, 1 tsk smør.

Skræl pærerne og skær bunden fra, så de kan stå. Lav et keglesnit i bunden evt. med spidsen af en aflang kartoffelskræller, så du kan fjerne kernehuset.

Kom vand og sukker i en lille gryde og kog op. Stil pærerne i gryden og lad dem simre i lagen i ca. 8-10 min., alt efter hvor modne pærerne er. Sluk for varmen og lad pærerne køle af i lagen.

Hak nødderne fint og rist dem sprøde på en pande med 1 tsk sukker og 1 tsk smør. Lad nødderne køle af og blive helt sprøde på bagepapir.

Anret pærerne med is og karamelliserede nødder. Du kan også toppe med flødeskum og chokoladesauce.

