



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

17. september 2019

*Dessert*

**Citron- og kardemommesyltede pærer (4 personer).**

**Ingredienser:** 2 l vand, 5 dl sukker, 2 stk. saft af citron, 1 spsk. hele kardemomme-kapsler, 8 stk. pærer, 1 dl mandler, 15 gram smør, 1 spsk. sirup, 0,25 l flødeskum.

Kom vand og sukker i en gryde. Kom citronsaft og kardemomme heri og kog op.

Skræl pærerne, men behold gerne stilken. Skær et tyndt lag af bunden, så pæren kan stå oprejst.

Sænk pærerne ned i den simrende lage, og lad dem simre i 10 minutter. Tag gryden af komfuret og stil den koldt, indtil pærerne skal spises.

Rist mandler langsomt i en gryde i et par minutter. Tilføj smør og sirup og vend rundt, imens de langsomt bliver mørkere.

Tag op, og hæld på bagepapir. Afkøl og hak groft.

Pisk fløden til skum og server den kold til pære og hakket mandel.

