

Ugnsbakade äpplen med ricottaglass (4 pers.)

4 stora fina äpplen
2-3 msk citronolja
4 msk råsocker
150 gram ricottaost
4 kulor gammaldags vaniljglass
25 gram rostade pinjenötter
några färska myntablåd

Sätt ugnen på 200 grader. Skala äpplena och skär av ett lock på toppen.

Gröp ur dem, så att kärnhuset är borta.

Sätt dem i en ugnsfast form, och pensla dem med citronolja.

Strö råsocker runt kanten och i fördjupningen.

Ugnsbaka mitt i ugnen cirka 15 – 20 minuter, tills de är mjuka.

Öka gärna värmen till grill allra sist, så att den sockrade kanten får färg

Rosta pinjenötterna i torr stekpanna under omrörning.

Rör ricottan mjuk med en sked och vänd i vaniljglassen.

Servering

Lägg en rejäl sked av ricotta/glassblandningen i urholkningen i varje äpple.

Strö över rostade pinjenötter och garnera med några myntablåd.