

Recept beräknat för 4 personer

Apelsinsallad med Grand Marnier Zestes, Havreflarn

4 Apelsiner
50 gram socker } Sockerlag
50 gram vatten }
6 cl Grand Marnier }

Havreflarn (för 8 personer)

3 dl Havregryn
100 gram smör
1,5 dl socker
1 ägg
1 msk mjöl
1 tsk bakpulver

Smält smöret, blanda degen, klicka ut på bakpapper. In i ugn 175 grader cirka fem minuter. Kolla färgen. Böj över en träpinne.

Gör så här:

Apelsinerna tvättas, torkas med hjälp av Cisilerjärn ordnar man lite Zeste som kokas i vatten och spolas av kallt. Får koka i sockerlag 5 minuter. Svalna. Apelsinerna skalas med hjälp av vass kniv. Klyftorna tages ut, inga hinnor får vara kvar. Blandas med apelsinZeste'n och lite Grand Marnier. Havreflarn serveras till.

Servering: Glas/porlin skål, havreflarn på assietten. korg med extra havreflarn ställes på bordet.

