

Dessert

Meretes Libanesiska appelsiner med kandiserade mandler och vanilj creme

4 personer

6 appelsiner
2 matskedar flytande honung
1 eko citron
Lagom mandlar
2 matskedar vit socker
Smör
250 ml vispgrädde
250 ml crème fraiche
1 tesked vaniljsocker

Börja med att skala apelsinerna in till köttet - inget från skalet får lämnas kvar. Apelsinerna skäras i tunna skivor på tvärs av klyftorna och läggs i marinad av flytande honung, citron skal och citronsaft. Låt ligga kvar till strax innan servering. Koka vatten och låt mandlarna ligga häri under 10 minuter. Skala och hacka mandlarna. Smält socker och smör i stekpanna på låg värme till sockret antar ljusbrun färg. Lägg de skalade mandlar i det smälta ljusbruna sockret på stekpannan och kandisera mandlarna till de får ljusbrun yta – fortsatt låg värme. Rör ständigt runt mandlarna så att det smälta sockret klibbas fast på mandlarna.

Vispa vispgrädde och crème fraiche hårt med vaniljsocker.

Servera de skivade apelsiner, ca en per person, toppat med kandiserade mandlar och rejäl klick vaniljcrème.