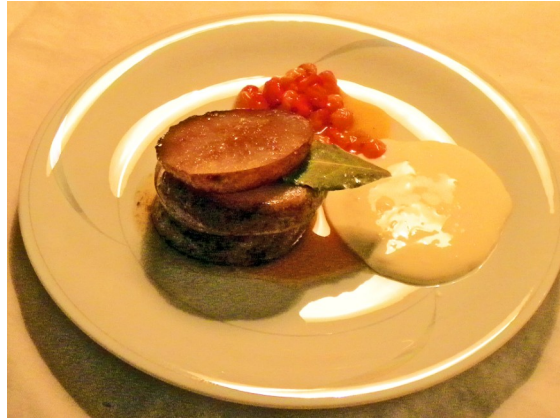


# Stekta päron med lagerblad och havtorn



## Recept för fyra personer

6 medelstora päron

100 g havtorn

0,3 dl strösocker

2 dl crème fraiche

Stekolja

Farin

Smör

4 lagerblad

1 dl flytande citronhonung

1 citron

## Beredning

Skala och skiva päronen i 5 mm tjocka skivor. Stek päronen bruna i olja och farin, Ställ åt sidan.

Innan servering värmes päronen i rikligt med smör och lagerblad.

Blanda crème fraiche med honung och lite citroncest.

Vispa crème fraichen krämig.

Ställ i kyl till servering.

Rör havtornen med till sockret löser sig. (ej för sött)

Servera de varma päronen tillsammans med havtorn och en klick av honungscrème fraiche.