

Inkokta marinerade smördegspäron med vaniljsås



Päron (8 pers.)

4 päron

7 dl vatten

3 dl strösocker

4 cm vaniljstång

1 stjärnanis

0,5 citron

1 bit hel kanelstång

1 bit ingefära

Beredning

Dela päronen och gröp ur kärnhuset.

Skrubba citronen och skiva den.

Dela vaniljstångsbiten på längden och skrapa ur vaniljen i en kastrull. Lägg i vaniljstången.

Tillsätt vatten, socker, stjärnanis, grovt hackad ingefära samt kanel.

Rör om och koka upp lagen.

Lägg ner päronen i sockerlagen och låt dem sjuda i 15 minuter för päronhalvor.

Päronen skall vara lite al dente. Känn med sticka!

Ta av från värmen och låt de svalna i lagen

Beredning Smördeg

Smördeg
1 ägg

Sätt ugnen på 200°, placera ut åtta smördegplattor på ett bleck med bakplåtspapper.

Skära päronen på längden.

Lägg ett halvt päron med snittytan nedåt på varje degplatta.

Skär med en kniv i smördegen längs päronens form. Lämna en 15 mm bred smördegskant. När du kommer till toppen skär ut skaft och två blad. Gör mönstret med en tandpetare. Pensla degen med ägg.

Gräddas mitt i ugnen tills degen fått en gyllenbrun färg.

Serveras med vaniljsås.

Recept Vaniljsås 4-6 pers.

1 st ägg
0.5 dl florsocker
2 tsk potatismjöl
3 dl standard mjölk
1 st vaniljstång
Vaniljpulver
3 dl vispgrädde
Lingonpulver till garnering

Beredning vaniljsås

Knäck ett ägg i en kastrull och tillsätt siktat florsocker. Vispa till en jämn ljusgul smet med en handvisp.

Tillsätt potatismjölet och vispa till en jämn smet. Vispa därefter ner mjölken.

Skär ett snitt i vaniljstången och skrapa ur fröna med en sked. Lägg fröna och vaniljstången i kastrullen.

Låt koka upp på medelhög värme under vispning och sänk värmen när krämen börjar tjockna och vispa hela tiden så det inte bränner fast. När det börjar bubbla så är det klart och ta då direkt av kastrullen från plattan.

Ta ur vaniljstången. Låt stå och svalna.

Smaka av med vaniljpulver.

Vispa grädden medelhårt. När krämen svalnat så blanda ner den vispade grädden.

Förvara i kylskåp fram till servering.

Strössla lingonpulver snyggt över rätten.