

## Confiterad apelsin med vaniljglass i mandelkorg



**4 portioner**

### **Apelsin**

4 apelsiner  
1/2 vaniljstång  
1/2 citron  
150 g socker  
10 g citrongräs  
3-5 g ingefära

Börja med att filea apelsinerna. Spara resterna från apelsinerna.

Gör en karamell på hälften av sockret. Pressa ur saften från apelsinresterna och citronen och tillsätt detta. Om apelsinerna inte är så saftiga kan ev. lite vatten tillsättas.

Skala ingefäran och skär den och citrongräset i bitar. Lägg i detta, vaniljstången och resterande socker. Koka upp och låt lagen koka 8-10 minuter.

Skrapa ur vaniljstången och låt därefter lagen svalna något. Plocka upp ingefära och citrongräs. Tillsätt apelsinfileérna och ställ in detta i kylan.

(Apelsinerna håller 1-2 veckor i kylan och blir bara godare med tiden.)

### **Mandelkorgar**

50 g söt mandel, grovt hackad  
50 g smör  
3/4 dl socker  
1 1/2 msk mjöl  
1 msk mjölk

Smält smöret i en kastrull. Tillsätt övriga ingredienser och värm upp/smällt allting. Koka inte.

Klicka ut fyra flarn på bakplåtspapper.

Baka flarnen i 175 °C i 8-10 minuter. Flarnen ska mörkna i kanten och en bit in mot mitten. Ta ut flarnen och låt svalna något. Lägg därefter flarnen över ett uppochnevänt glas med bred botten och forma "korgar"

## **Servering**

### *Citronmeliss*

Ställ korgen i mitten på tallriken. Lägg en äggformad skopa glass i korgen och därefter 5-6 fileer på glassen. Ringla lagen ovanpå och runtom korgen. Garnera med ett par blad citronmeliss.