

Varma rosmarinäpplen med citronglass



4 personer

Rosmarinäpplen

3 äpplen
2 msk smör
2 msk råsocker
1 kvist rosmarin

Skala och klyfta äpplena.
Bryn 1 msk smör i stekpanna. Tillsätt sockret och stek äpplena gyllene. Lyft upp klyftorna.
Koka ur pannan med sockerlagen och den hackade rosmarinen. Avsluta med 1 msk smör

Sockerlag

2 dl vatten
150 g florsocker

Koka ihop vatten och florsockret. Låt sjuda i 3-4 minuter

Servering

citronglass
rosmarinblad

Lägg upp klyftorna i en djup tallrik (7-9st). Arrangera dem i en ring. Lägg en äggformad skopa citronglass på toppen. Ringla rosmarinlagen runt om. Garnera med ett par blad rosmarin.