

Dessert ansvariga var

Dessert

4 portioner Flamberade körsbär

(4 pers.)
1 burk sockrade moreller
1 dl konjak
1-2 tsk potatismjöl
Vaniljglass.

Gör så här

Hetta upp spadet, tillsätt 1 msk konjak
Red av med potatismjöl
Lägg i bären och hetta upp igen

Portionera ut glass i skålar
Skeda körsbären över glassen
Hetta upp resten av konjaken, slå över glass/bär och flambera



Château Menota Nr 4087 2014 Frankrike , Bordeaux , Graves , Graves Supérieures

Råvaror

Sémillon 60%, sauvignon blanc 30%, muscadelle 10%

Fruktig, söt smak med inslag av torkad ananas, honung, apelsin och vanilj. Serveras vid 8-10°C till smakrika desserter eller grönmögelost

