

Päron med rostade nötter

Serveras varma eller kalla

Till 8 personer

100 g hasselnötskärnor

¾ dl socker

100 g smör

4 saftiga päron, t ex. Alexander



Servering

Kall vispad grädde

Gör så här

Värm ugnen till knappt 200 g

1. Sprid nötterna i en långpanna och rosta dem i 10 minuter. Prova att det går att gnugga av skalet, låt dem annars stå ett par minuter till - men passa! (Kan även göras i stekpanna på spisen)
2. Häll nötterna i en handduk och gnugga av skalen.
3. Lägg nötterna med socker och smör i matberedare eller använd handmixer och grovhacka.
4. Skala och klyv päronen, ta ur kärnhuset. Skär av lite på den kupade sidan så att päronen står stadigt.
5. Ställ dem i smord form och fördela nötmassan över.
6. Värm ugnen till högsta grillvärme och gratinera päronen mitt i ugnen tills nötmassan bubblar, ca 5 min.
7. Låt päronen vila 5-15 min, så att värmen går igenom och mjuknar päronen.
8. Servera med kall vispad grädde.

Dryck

Muscat de Beames-de-Venice (nr 72675)

Övrigt starkvin Information om drycken

Ursprung [Frankrike](#), Rhonedalen, Muscat de Beames de Venise

Årgång 2010

Producent Vidal Fleury

Leverantör Vinovum AB

Alkoholhalt 15,0 %