



Lingonpäron med valnötssås

Ingredienser

6 st	päron av fast sort
2 dl	koncentrerad lingondricka
7 dl	vatten
200 g	lingon
1 dl	socker
2 st	hel kanel, i bitar

Valnötssås:

1,5 dl	vispgrädde
1,5 dl	socker
1 dl	ljus sirap
1 msk	vetemjöl
1 dl	valnötter

Tillagning

1. Skala päronen men behåll stjälken. Koka lingondricka, vatten, lingon, socker och kanel i 10 minuter. Mosa lingonen mot kanten på grytan.
2. Lägg i päronen och sjud sakta tills de är mjuka, cirka 20 minuter. Låt svalna.
3. Koka ihop grädde, socker, sirap och vetemjöl till en simmig sås. Rör i grovt hackade valnötter. Servera varm till päronen, gärna med glass.