

# CITRONINKOKTA PÄRON

*med färsk mynta och sabayonnekräm*

4 FASTA SMAKRIKA PÄRON  
1 1/2 DL SOCKER  
1 L VATTEN  
1 KRUKA MYNTA  
2 MSK PRESSAD CITRON  
1/2 VANILJSTÅNG  
SABAYONNEKRÄM (RECEPT  
NEDAN)

SABAYONNEKRÄM:  
2 ÄGGULOR  
4 MSK STRÖSOCKER  
1 DL MARSALA VIN ELLER  
ANNAT SÖTT VIN  
1 TSK PRESSAD CITRON

**PROVA OCKSÅ ATT** koka in skalade äpplen på samma vis men med en kanelstång och en krossad kardemummakapsel i lagen. Naturligtvis är sabayonnen smarrig till andra frukter. Lagar du den på flädersaft istället för vin är den underbar till jordgubbar. Med lite punsch i gör den susen till ugnsbakade äpplen. De här päronen är också goda med en chokladsås. Om du får mynta över kan vi tipsa om att de sätter sprätt på en enkel fruktsallad. Spara dem inlindade med fuktigt hushållspapper i svalen. Gör sabayonnekrämen så nära serveringen som möjligt.

- Skala päronen och skär bort kärnhuset, helst underifrån så att stjälken sitter kvar och päronet ser helt ut. Ett kuljärn underlättar i arbetet.
- Snitta vaniljstången på längden och skrapa ur fröna. Koka upp vatten, vaniljskrap, stång, socker och pressad citron i en liten kastrull av teflon eller rostfritt. Plocka bort myntabladen och spar dem till dekoration. Lägg myntastjälkarna i lagen.
- Lägg ner päronen i den puttrande lagen. Låt sjuda under lock tills de är mjuka, ca 10 minuter. Låt svalna i spadet. Päronet ska vara på gränsen till mosigt.
- Slå upp sabayonnen på ett värmetåligt fat. Bränn ytan med en liten gasolbrännare eller ställ några minuter under ugnens grillelement på maxvärme. Arrangera päronen på den karamelliserade sabayonnen. Dekorera med mynta.

## SABAYONNEKRÄM

- Vispa samman ingredienserna i en tunn skål. Ställ skålen i en kastrull med kokande vatten och vispa sakta tills blandningen är styv, blek och pösigt. Temperaturen ska vara 65°C. Servera såsen ljummen

