Bakte pærer og karamelliserte pekannøtter til ost

Ingredienser



Bakte pærer:
♥ 2 pærer
♥ 2 ss smør
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ss sitronsaft

Karamelliserte pekannøtter:
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ss eddik
♥ 100 g pekannøtter

Til servering:
♥ Royal Blue eller annen blåskimmelsost

Fremgangsmåte

Del pærene på midten og skrell og rens dem for kjerner. Legg pærene i en ildfast form.

Bland sammen smeltet smør, sukker og sitronsaft. Øs dette over pærene. Bak pærene midt i ovnen ved 175°C i 40 minutter.

Imens kan du gjøre klar pekannøttene: Ha sukker og eddik i en teflonbelagt stekepanne. Varm opp blandingen uten å røre i den. Etter hvert vil du se at sukkeret smelter og blir til brun, flytende karamell. Ha pekannøttene i stekepannen og rør raskt rundt med en tresleiv (pass deg så du ikke brenner deg, for smeltet sukker er veldig varmt!). Hell de karamelliserte nøttene over på et stykke bakepapir, spre

dem godt fra hverandre og la de avkjøles.

Når pærene er ferdige, serveres de i varme sammen med pekannøttene og Royal Blue eller en annen god blåmuggsost.

Tips

♥ Bruk store, faste pærer for best resultat.

♥ Royal Blue er en norsk blåmuggost (fra Tine) som er bløt i konsistensen og mild i smaken. Fås kjøpt i de fleste norske matbutikker. Du kan selvsagt velge andre oster hvis du foretrekker det.

♥ Når du lager pekannøttene, må du følge godt med, ikke bare fordi det smeltede sukkeret er så varmt, men også fordi det lett kan bli brent. Det stivner også nokså raskt når du tar stekepannen fra varmen, så du må arbeide raskt når du har dem over på bakepapiret og separerer dem fra hverandre. Da blir det lett å brekke nøttene fra hverandre når de er avkjølte.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bakte-paerer-og-karamelliserte-pekannotter-til-ost