

KARTOFFELSORBET MED CITRON OG PORCHERET PÆRE

INGREDIENSER:

Kartoffelsorbet:

200 g kartoffelpure
3 dl vand fra de kogte kartofler
2 citroner (skal af 1, saft af 2)
150 g sukker

Pocheret pære:

4 stk pære
1 L vand
4 stk lauerberg blade
2 stk stjerneanis
1 stang vanille
400 g sukker

Pærepuré:

3 stk pære
1 stang vanilje
50 g sukker



FREM GANGSMÅDE:

Kartoffelsorbet:

Sukker vand koges op med citronskal. Saft tilsættes og lagen med kartoffelpure. Alle ingredienser køres på maskinen.

Pocheret pære:

Vand, sukker og krydderier koges op og fjernes fra bluset, så krydderierne kan trække og give smag. Pærerne skrælles og ligges i lagen. Tænd for bluset og pocher pærerne i 10 min. En pære deles i 6 stykker, opbevar på køl i lagen.

Pærepuré:

Pærerne skrælles og skæres i mindre stykker og koges helt møre med lidt vand sukker og vanilje marven, blendes og køles af.



St. Vildmosegård