

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

SAFFRANSAPELSINER MED MANDELBISCOTTI & KAREDEMUMMAGRÄDDE



4 personer:

- 4 apelsiner
- 2 dl vatten
- 2 dl strösocker
- 1 förp saffran (0,5g)
- 5 hela nejlikor
- 1 kanelstång
- 2 stjärnanis

Mandelbiscotti:

- Smör (till stekning)
- Mandelbiscotti

Servering:

- 2 dl vispgrädde
- ½ msk mald kardemumma

Gör så här:

Saffransapelsiner:

1. Skär ut apelsinfiléer och placera dem fint i tallriken du vill servera på.
2. Häll vatten och socker i en kastrull och låt koka upp. Efter det kokat i några minuter så tillsätt resten av ingredienserna för lagen och låt det småkoka i 5 minuter.
3. När det är klart ska det svalna lite och sedan hällas över apelsinfiléerna. Låt gärna stå ett tag innan serveringen.

Mandelbiscotti:

1. Bryn smör i en stekpanna, smula sedan ner mandelskorporna i pannan och stek tills de är gyllenbruna. Låt dem svalna innan uppläggning.

Servering:

1. Placera saffransapelsinerna fint på tallrikar.
2. Vispa upp grädden med kardemumma och lägg en klick på tallriken. Toppa med mandelbiscottin.

Tips!

Saffransapelsinerna kan med fördel göras några dagar i förväg.