

på tallriken

Ljuvlig apelsindessert med saffranshonung, yoghurt & pistagenötter



4 personer:

- 4 apelsiner
- 3 msk honung
- ½ msk vatten
- 0,5 g saffran
- ½ - 1 dl pistagenötter eller hasselnötter/ mandel

Att servera till:

- Vaniljglass eller en klick yoghurt
- Mynta- eller citronmeliss som dekoration

Gör så här:

1. Skär bort skalet från apelsinerna och skär sedan i tunna skivor (ca ½ cm) eller om du så vill, i klyftor.
2. Hacka nöterna grovt. På bilden hade vi pistagenötter men det funkar utmärkt med andra sorters nötter. Man tager vad man haver...
3. Blanda honung, vatten och saffran i en kastrull och värm hastigt. Ringla därefter såsen över apelsinerna och strö över nöterna.
4. Servera med en klick vaniljglass (eller en klick yoghurt om du vill vara lite mer nyttig). Dekorera med en kvist mynta eller citronmeliss.