



Pærer pocheret i mousserende vin

Pærer, prosecco og hvid chokolade passer fortrinlig godt sammen. Smagen af den mousserende vin trænger godt ind i pærerne. Du kan selvfølgelig lave en børnevenlig version ved siden af med vand eller hyldeblomstsaft i stedet for vin. For et flot, lys koralfarvet resultat kan du bruge mousserende rosévin i stedet for hvid. Servér en sød og forfriskende Moscato d'Asti til. Husk, at vinen skal helst være lidt sødere end desserten, ellers vil vinen komme til at smage surt.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 1 time

Antal personer: 4

Ingredienser

- 6 pærer
- Ca. 6 dl prosecco eller andet mousserende vin
- 3 kafirlimeblade
- 3 kardemommekapsler
- 150 g sukker
- 3 skiver limeskald

Tilbehør: Smeltet hvid chokolade, flager af hvid chokolade og evt. flødeskum

Pynt: evt. nogle kviste citronmelisse

Fremgangsmåde

Skræl pærerne (uden at fjerne stilkene). Kom dem i en gryde med plads, så de alle kan ligge på bunden. Kom prosecco, krydderier, sukker og limeskal i. Lad pærerne simre i mindst 10 min. (tiden afhænger af, hvor modne pærerne er). Test ved at prikke pærerne med en kniv - de er klar, når kniven nemt glider ind i kødet, mens det stadig har lidt bid. Læg forsigtigt pærerne på en tallerken og kog sukkerlagen, til væsken er halveret. Lad lagen køle ned og læg pærerne tilbage i sukkerlagen, indtil de skal serveres.



Til denne ret anbefaler vi



Moscato d'Asti, Maggiorina
Massimo Rivetti
Piemonte, Italien
Varenr. 2344036



Moscato d'Asti, Maggiorina
Massimo Rivetti
Piemonte, Italien
Varenr. 2344036





Lige før servering: Læg en pære på hver serveringstallerken. Pynt med smeltet hvid chokolade, flager af hvid chokolade og evt. flødeskum.