



Sød risotto med vinterpære

Denne lækre dessertopskrift på sød risotto med vinterpære har vi lånt fra Søren Pedersens kogebog "Råt for usødet" - bogen kan købe på www.norsminde-kro.dk.

Opskrift af: Søren Pedersen

Tilberedningstid: 25 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 4 store skrællede pærer
- 5 dl pære saft (evt. cider)
- 1½ dl grødris
- 2 stk. kardemomme
- ½ vaniljestang
- ½ citron
- 1 dl maltolage
- 50 g mascarpone
- Stivelse til gele



Til denne ret anbefaler vi



Coteaux du Layon Rochefort

Domaine de la Motte

Loire, Frankrig

Varenr. 1543636



Ramón do Casar, Treixadura

Ramón do Casar S.L.

Galicien, Spanien

Varenr. 3161336



Château Haut Mouleyre,

Cadillac, ½ liter

Château Haut Mouleyre

Bordeaux, Frankrig

Varenr. 1317728



Fremgangsmåde

Skær tynde skiver af pærerne (fra top mod bund) - du skal bruge 16 i alt.

De lægges på en flad plade, pensles med maltodextrin og bages 20 minutter ved 170 grader - til de er sprøde. Det resterende af pæren gemmes til senere brug.

Tag 1 dl af pæresaften og bland med stivelsen. Kom det ud på en serveringsbakke eller et rengjort bord. Når massen har sat sig, stikkes geleen ud, så det passer som et slags låg, som vist på billedet. Det resterende af de rå pærer hakkes i fine tern og lægges i koldt vand indtil brug.

Kog resten af pæresaften op med kardemomme og vanilje og tilsæt grødrisen og citronsaft. Kog, indtil risene er møre.

Mascarpone tilsættes og røres ud i risen. Kort før servering vendes pæretern i risen, som



anrettes med gelesåget og de sprøde pærechips.