

Lingonpäron

Den lite syrliga smaken av lingon passar mycket bra tillsammans med päron.

Eftersom lingon innehåller naturligt natriumbensoat, blir detta också ett bra sätt att bevara päronen.

1 liter lingon

3 dl vatten

6-8 dl socker

1 kg små fasta päron

Rensa och skölj lingonen. Lägg dem i en gryta, tillsätt vatten och socker. Låt det koka upp och sedan koka på svag värme utan lock ca 10 min.

Skala under tiden päronen, men låt skaften vara kvar. Skrapa skaften med en kniv och skär ett kryss vid blomfästet. Lägg päronen i grytan och låt dem koka med lingonen tills päronen känns mjuka, ca 30 min. Skumma väl.

Päronen kan sparas i glasburkar. Häll dem varma i burkarna och sätt genast på skruvlock.

Servera päronen med vispad grädde.