

parhaat kaverit



Glögipäärynät vaniljakastikkeen ja piparien kera

- 1 päärynä ja piparkakku ruokailijaa kohden
- 1 l mehuglögiä
- 2 kanelitankoa
- 3 tähtianista

vaniljakastike:

- 5 dl kahvikermaa
- 2 tähtianista
- 1 vaniljatanko
- 6 munankeltuista
- 100 g sokeria

Kuori päärynät, mutta jätä kanta koristeeksi. Jos päärynät eivät pysy pystyssä, voit leikata palan pohjasta pois. Kuumenna glögi kiehuvaiksi mausteiden kera ja keitä hetkisen miedolla lämmöllä, jotta mausteet ehtivät antaa makua. Lisää päärynät kattilaan ja kypsennä niitä noin 10–15 min. tai kunnes ne ovat pehmenneet. Jäähdytä päärynät liemessä.

Tee vaniljakastike. Halkaise vaniljatanko ja raaputa siemenet kerman joukkoon. Lisää tähtianikset ja halkaistu vaniljatanko. Kiehauta kerma-mausteseos kattilassa. Sekoita keltaiset ja sokeri metallikulhossa. Laita kulho kattilan päälle vesihautteeseen. Kaada kuuma kerma ohuena nauhana keltais-sokeriseokseen koko ajan vatkat. Kypsennä kastike vesihautteessa ja sekoita koko ajan ettei keltuainen pääse paakkuuntumaan. Kun kastike sakenee, poista kulho vesihautteesta ja jäähdytä. Sekoita välillä jäähtymisen aikana. Poista mausteet Tarjoile päärynät niin, että leikkaat päärynät pystysuunnassa ja piparkakku tulee kes- kelle päärynää. Tarjoile kastikkeen kera.



BLANDY'S MALMSEY MADEIRA

Erittäin täyteläinen, hunajaisen makea, 100% Malmsey-rypäleestä valmistettu madeira. Se sopii hyvin sellaisenaan tai hedelmien, liekitettyjen jälkiruokien, suklaan ja suklaisten jälkiruokien seuraksi.

Avatussa pullossa madeira säilyy useita kuukausia.

Vmh 29,20 €, Alkon nro 330327



Sinikalliontie 1 Espoo, puh: 0207 510 510
Palvelemme: ma-pe 8-21, la 8-18

ALTIA
1888