

**Marinerede pærer
Med ost, mandler og mynte
Mandag 7.januar 2014**

Ingredienser

Sukkerlage

1 dl. sukker
1 dl. vand
revet skal af 1 citroner

4 søde pærer
1 dl. smuttede mandler
200 gr. hæng himmelblå eller andet
blåskimmel ost
1 spsk. friskhakket mynte

Fremgangsmåde.

Kog ingredienserne til sukkerlagen indtil
sukkeret er smeltet. Lad det køle af.
Fjern kernehuset på pærerne og skær dem i
meget tynde skiver. Lad dem trække i
sukkerlagen i ca. ½ time.

Rist de smuttede mandler enten i ovnen eller
på en pande.

Tag pæreskiverne op og anret dem på et fad
eller portionsvis.

Fordel ost i små stykker og mandler.
Pynt med mynten