

# Pærer med ost og ahornsirup

## Mandag 17. september 2012

### Ingredienser

4 pærer  
1 dl ahornsirup  
100 g moden brie eller  
blåskimmelost  
100 g valnødder eller  
pekannødder

### **Fremgangsmåde**

Skræl pærene, halver dem og udbor kernehusene.

Læg dem i en gryde med 2 spsk. vand og ahornsirup.

Damp dem halvmøre under låg ca. 8 min.

Tag pærene op og anret dem på 4 tallerkner.

Rør evt. osten med f.eks en slat cognac eller portvin.

Dyp en ske i kogende vand og form en lille kugle til at lægge i pæren

Vend nøddekernerne sammen med siruppen i gryden og giv dem et kort opkog, afkøl og hæld det over pærer og ost.

Server ristet rugbrød til.