

## Oppskrifter 7.1.2012 – Klubbmøte hos Njal

### **Aroniakokt pære**

**8 små eller 4 middelstore pærer (helst litt harde)**

**2 sitroner, saft og skall**

**1 appelsin, saft og skall**

**200 g sukker**

**2 dl vann**

**4 dl aroniasaft**

**Skrell pærene, men la stilken være på. Kok opp alle ingrediensene, legg pærene i, og la dem trekke i 15-20 minutter. Legg på en tallerken som lett press, slik at pærene holder seg fuktige mens de koker. Stikk i dem med en grillpinne e.l. De kan godt være litt harde. Ta ut pærene og avkjøl krafta og pærene hver for seg. Legg dem tilbake i krafta når alt er avkjølt. Server alene eller med is. Bruk gjerne laken som saus.**

### **Drikke**

**RABL Riesling Trockenbeerenauslese, 2007**