

# Syltede Pærer

---

*Ingredienser nok til et stort sylteglas med patentlåg.*

1 kg pærer  
5 dl vand  
400 g. sukker  
½ dl eddike  
1 vaniljestang  
5 kardemommekapsler  
½ økologisk citron  
1 tsk. atamon

## *Fremgangsmåde:*

Skræl pærerne og halvér dem.

Fjern kernehus (med en lille hul ske) og stilk. Læg dem i vand med lidt citronsaft.

Vand, sukker, eddike, den flækkede vaniljestang og kardemommekapslerne koges op til sukkeret er smeltet.

Kom pærerne i blandingen og lad dem koge i 5-10 min til de er møre.

Tag pærerne op med en hulske og kom dem i det skoldede glas.

Skær citronen i halve skiver og kom dem i sukkerlagen. Lad dem koge med i 5 min. Tilsæt atamon til sukkerlagen og hæld den over pærerne. Luk glasset.

## *Forslag til tilbehør - Råcreme (4 pers):*

2 spsk. sukker  
1 æg  
1 tsk. vanillesukker  
1 dl. piskefløde

Pisk en æggesnaps af sukker, æg og vanillesukker. Piskefløden piskes til skum og røres i æggesnapsen.



Layout og opskrift: Janne Aarre 2019 [golfognatur.dk](http://golfognatur.dk)

*Velbekomme*

---