



DESSERT

Stekta nektariner med honungscrème

Kock: **Helena Ekman** Tid: **15 min** Portioner: **3-4**

Denna är en helt fantastisk efterrätt som är lätt att laga. Tar bara 15 minuter. Få ingredienser och de flesta sakerna finns säkert hemma. Har ni inte nektariner så ta äpple. Loooovar att det kommer göra succé!



INGREDIENSER

Nektariner

2 st nektariner
2 msk smör

Honungscrème

2 dl creme fraiche
2 tsk honung
flingsalt
zest av 1/2 citron

Havregrynscrumble



0,75 dl havregryn
2 msk smör

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skiva nektarinen och värm en stekpanna.
- 2** Lägg i smör och stek mjuka.
- 3** Lägg upp på fat att svalna.
- 4** Lägg crème fraiche i en bunke och vispa hårt (tar en stund och blir lösare först?).
- 5** Tillsätt honung, salt och citronzest. Rör om.
- 6** Smält smör i en stekpanna och smörstek havregrynen.
- 7** Montering: Lägg crème i botten av ett glas. Lägg på stekt nektarin och toppa med smörstekta havregryn.