



DESSERT

Persikor i rödvin

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **120 min** Portioner: **6**



Det här receptet går snabbt att slänga ihop en varm sommardag när det är säsong för persikorna.

Det finns många olika varianter av den här rätten, vilka alla är värda att göra tycker jag! Till exempel så kan du använda päron och vitt vin på vintern istället. Om du har svårt att hitta Recioto som är ett italienskt dessertvin från Valpolicella så använd då istället ett torrt rött vin och tillsätt en nypa socker om det behövs. Portvin fungerar också utmärkt.



INGREDIENSER

5 st mogna persikor, skalade och kvartade
3 st kanelstänger
3.4 dl recioto dessertvin

GÖR SÅ HÄR

1

Lägg kanelstängerna i botten av en skål och lägg persikorna över. Häll över vinet så det täcker alla persikor.

2

Ställ skålen i kylan och låt frukterna marineras i minst två timmar. Servera i små dessertskålar.