



DESSERT

Vaniljkokta plommon

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **10 min** Portioner: **1**



Plommon som fått koka i en sockerlag med vaniljstång blir en god dessert ihop med en kula vaniljglass. Strö över lite kardemummasocker som pricken över i:et!

Koka en extra omgång plommon, fyll en vacker burk och ge bort i present. Går att förbereda flera dagar i förväg, håller sig ungefär 1 vecka i kylskåp. Lägg till 2 timmar för kylning.



INGREDIENSER

4 dl vatten
1.25 dl råsocker
1 st vaniljstång
10 st plommon

Till servering

0.5 liter vaniljglass
1 tsk kardemumma
1 msk råsocker

GÖR SÅ HÄR

- 1** Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna. Mät upp vattten i en kastrull, koka upp tillsammans med råsocker, vaniljstång och frön.
- 2** Halvera och kärna ur plommonen. Lägg dem i sockerlagen och låt sjuda ett par minuter tills skaln börjar lossna.
- 3** Dra försiktigt bort skaln från plommonen och lägg dem i en väl rengjord glasburk. Häll på den heta lagen och låt plommonen svalna ordentligt för att ta smak av vaniljen, gärna ett par timmar eller över natten.
- 4** Servera som dessert med vaniljglass eller lättvispad grädde. Strö över lite kardemumma blandat med råsocker!