DESSERT

Vaniljkokta plommon

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

10

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 skalen börjar lossna.

3. Dra försiktigt bort skalen 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!