



## Saffrans- & Vaniljpäron (1)

### Preparation

Koka upp 1 liter vatten, socker, saffran samt den delade och urskrapade vaniljstången. Låt lagen småkoka i 10 minuter.

Skala päronen (det ser trevligt ut om skaftet är kvar) och koka dem försiktigt i omgångar i lagen. Ta upp när dom är klara, testa med en sticka, de ska vara mjuka men ej mosiga.

Lägg i Atamonsköljd burk och förvara i kyl.



päron, små och fasta	1 kg
socker	6 dl
saffran	0,5g
vaniljstång	1 st
askorbinsyra	3 krm
Atamon, flytande	1 tsk

*\*Allergener*