

Glasert aprikos og gulrot

2 ferske aprikoser
10 knaskegulrøtter
1 fersk vaniljestang
Saften av 2 appelsiner

Skrell gulrøttene og kok sammen med appelsinsaft og vaniljestang (del i to og skrap ut frøene) – til væsken er kokt inn til sirup. Ha i båter av aprikos mot slutten av koketiden og la dem koke med i 2 minutter. Ta gulrøttene og aprikoser ut av sirupen. Trekk av skinnet på aprikosene.

Marengs med pistasjenøtter

1 eggehvite
Like mye sukker som egg
20 g mel
Ca 2 ss hakkede pistasjenøtter

Pisk egg og sukker helt stivt. Vend inn mel og nøtter. Smør utover et stekebrett med bakepapir. Stek på ca 160 grader celsius til marengsen er gyllen. La den lufttørke i romtemperatur i ett døgn.

Kremost

Visp naturell kremost sammen med litt sitron og melis.

Dander gulrøtter og aprikoser på tallerkenen. Ha over litt revet pistasjenøtt, finhakket marengs og litt av appelsinsirupen. Dander kremost på toppen.