



Blommedelikatesser

Stegte eller bagte blommer? Begge dele er uhyre nemt. Server med en klat is eller flødeskum og desserten er i hus. Eller brug blommerne som basis i en trifli.



Bedøm opskrift



60+ min

Aug – Nov

Ingredienser

-

Blommedelikatesser

Halver nogle blommer f.eks. sveskeblommer eller opalblommer.

Smelt lidt sukker på en pande til det er gyldent.

Kom lidt smør i. Steg blommerne gyldne.

Server dem med vaniljeis.

Fordel halve blommer i et ovnfast fad. Drys med sukker.

Bag blommerne ved 200 gr. i ca. 25 minutter.

Spis dem med flødeskum og evt. et drys knuste makroner.

