

Inkokt clementin

8 portioner 2 timmar

Ingredienser

5 clementiner
1 vaniljstång
1 kanelstång
1 liten stjärnanis
8dl vatten
3msk socker

Gör såhär

Skala clementinerna med en kniv, lägg dem i en glasburk.

Dela vaniljstången och lägg den i burken tillsammans med kanelstången och stjärnanisen.

Koka upp vattnet och tillsätt sockret - låt det lösas upp. Häll sockervattnet över clementinerna, i burken. Förslut med lock och låt svalna i rumstemperatur i cirka 30 minuter och därefter minst en timma i kylskåp.

Ta ut clementinerna innan servering och filéa dem. Servera tillsammans med glass.

