

Hemmagjort päronmos med vanilj

8 dl 1h

Ingredienser

2 kg päron

1,5dl vatten

1 vaniljstång

1dl strösocker

Gör såhär

Koka vatten, socker och en delad vaniljstång tills sockret har lösts upp.

Skala päronen och skär frukten i bitar, även kärnhuset. Lägg päronbitarna i kastrullen och koka upp tillsammans med lagen. Låt sedan skjuda i cirka 30 minuter.

Ta bort vaniljstången och pressa sedan moset genom en sil.

Häll upp i väl rengjorda burkar. Förvara i kyl eller frys.

