



# BAKTE EPLER OG PÆRER MED TRANEBÆR OG SALVIE

TILBEREDNING OG STEKETID: 1 T 10 MIN

## INGREDIENSER

- 4 middels store epler, f. eks. Gala eller Cox
- 2 middels store pærer, f. eks. Comice eller Rocha, skjært i firkanter
- 2 spiseskjeer ferske tranebær
- 2 spiseskjeer smør i terninger
- salvieblader til pynt

## TILBEREDNINGSMETODE

1. Forhåndsvarm stekeovnen til 180 °C (160° varmluft) | 350F | gass 4
2. Legg hele epler, pæreterninger og tranebær på et stekebrett. Legg smørterningene på toppen av eplene og pærene.
3. La steke i omtrent 1 time til det er svært mykt når du tar på det med kniv; eplene bør se rynkete ut.
4. Ta ut av ovnen og sett på kjøll en liten stund. Pynt med salvieblader og server.