

# Recept

## Nougatplommon på grillen



4 personer

### Ingredienser

6 stora plommon  
50 g Odense Nougat  
2 msk Cointreau eller annan apelsinlikör  
150 g Odense Mandelmassa 50/50  
vatten

Tillbehör: vaniljglass eller vispad grädde

### Gör så här

Dela plommonen i halvor, ta bort kärnan och lägg dem i aluminiumfolie eller en liten ugnsfast form. Skär nougaten i 12 lika stora bitar och lägg en bit i varje plommon. Blanda mandelmassan med vatten, så att den blir så pass mjuk att den går att spritsa. Stänk Cointreau över plommonhalvorna och spritsa därefter på mandelmassa så att den täcker nougaten. Ställ plommonen i grillen under lock och grilla i cirka 15 min, tills de är mjuka och mandelmassan gyllenbrun (viktigt att plommonen står på aluminiumfolie eller i ugnsfast form så att de tillagas i indirekt värme, annars bränner de). Servera med glass eller vispad grädde.

## Grillad äpplesandwich



4 personer

### Ingredienser

4 äpplen

200 g Odense Mandelmassa Lyx

50 g hackad Odense ljus choklad

Smält smör

Tillbehör: Glass & flagad mandel

### Gör så här

Rosta mandelflagorna i en torr stekpanna tills de får färg. Skär av topp och botten från äpplena. Ta bort kärnhuset och skär varje äpple i 4 jämna skivor. Skär mandelmassan i 8 skivor. Lägg mandelmassa och choklad mellan äppleskivorna. Pensla äpplena med lite smält smör och grilla dem 4-5 min på varje sida, tills de mjuknat. Servera dem med glass och den rostade mandeln.

## Jordgubbssoppa med mandelkrutonger



4 portioner

### Ingredienser

150 g Odense Mandelmassa Lyx

1 msk strösocker

Rivet citronskal från 1/2 citron

250 g jordgubbar

2 dl koncentrerad Jordgubbs- och/eller fläderblomsdryck

Saften från 1 citron

8 krossade isbitar

### Gör så här

Skär mandelmassan i tärningar och vänd dem i strösocker blandat med rivet citronskal. Lägg mandelkrutongerna i folie och grilla dem i grillen under lock cirka 8 min, tills de är gyllenbruna och spröda. Skär bären i skivor och lägg i en skål. Häll Jordgubbs- och fläderblomsdryck samt citronsaft över och låt det dra i minst 15 min. Mixa med krossad is och fördela i 4 djupa tallrikar. Toppa med krutongerna.

## Marinerade jordgubbar med grillad mandelmassa



4 portioner

### Ingredienser

1/2 kg jordgubbar

1 dl konc. fläderblomsdryck

4 myntakvistar

4 stora kulor glass, gärna jordgubb

4 tjocka skivor Odense Mandelmassa Lyx

Dela jordgubbarna i halvor och lägg dem i en skål. Blanda dem med fläderblomsdryck och hackad mynta och låt det dra i 30 min. Grilla mandelmassaskivorna på båda sidorna tills de är varma och spröda på utsidan, men fortfarande mjuka på insidan. Servera bären med mandelskivorna och glassen.

## Grillad päronbruschetta



4 personer

### Ingredienser

4 skivor italienskt bröd eller pain riche  
200 g Odense Mandelmassa 50/50  
2 fasta päron  
2 tsk honung  
25 g hasselnötter eller mandelflagor  
vatten

Tillbehör: Creme Fraiche

### Gör så här

Blanda mandelmassan med vatten tills den blir så pass mjuk att den blir bredbar. Bred sedan ut den på brödsnivorna. Skär päronen i tunna skivor och lägg dem om lott på brödsnivorna. Strö med hasselnötter/mandel och toppa med honung. Lägg bröden i grillen på en bit folie eller i en ugnsfast form och grilla under lock i 10–12 min. (Det är viktigt att de läggs på aluminiumfolie eller i ugnsfast form så att de tillagas i indirekt värme, annars bränner de.) Servera direkt med Creme Fraiche.

## Frukt- & mandelspett



4 portioner

### Ingredienser

8 grillspett  
150 g Odense Mandelmassa Lyx  
1 msk limesaft  
1/2 dl kokosflingor  
1 nektarin  
2 kiwi  
2 tjocka skivor ananas  
Odense Dessertsås Choklad

Tillbehör: Glass eller sorbet

### Gör så här

Skär mandelmassan i tjocka skivor och dela sedan var och en i fyra delar, 16 stycken totalt. Vänd mandelbitarna i limesaft och sedan i kokosflingor. Kärna ur nektarinerna, skala kiwin och dela varje frukt i 8 bitar. Skär ananasen i 16 bitar totalt. Sätt fruktbitarna och mandelmassan på spett och grilla i 3-4 min. på var sida. Servera med glass eller sorbet och chokladsås.