

Grillade päron med Gorgonzola och hasselnötter

Total tid **17 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse 7 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

1.088 kJ / 260 kcal

Fett: **17 g** Protein: **6 g**

Kolhydrater: **22 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

2	mogna päron, halverade och urkärnade
15 ml	olivolja
50 g	gorgonzola, smulad
25 g	hasselnötter, rostade och hackade
10 g	färska myntablad
2 msk	fläderblomssirap
1 msk	extra virgin olivolja
1 msk	vitvinsvinäger
1 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd Tamari glutenfri sojasås</u>
0,25 tsk	nymalen svartpeppar

FÖRBEREDELSE

Steg 1

2 msk fläderblomssirap - **1 msk** extra virgin olivolja - **1 msk** vitvinsvinäger - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd Tamari glutenfri sojasås - **0,25 tsk** nymalen svartpeppar
Vispa ihop fläderblomssirap, extra virgin olivolja, vitvinsvinäger och Kikkoman Glutenfri sojasås i en liten skål. Krydda med nymalen svartpeppar.

Steg 2

2 mogna päron, halverade och urkärnade - **15 ml** olivolja - **50 g** gorgonzola, smulad - **25 g** hasselnötter, rostade och hackade - **10 g** färska myntablad
Värm grillen till hög värme. Pensla päronhalvorna lätt med olivoljan. Grilla dem med snittsidan nedåt i 3-4 minuter tills grillmärken syns och päronen är något mjuka. Vänd och grilla i ytterligare 2-3 minuter. Lägg upp de grillade päronhalvorna på ett serveringsfat och strö varje halva med smulad gorgonzola och rostade hasselnötter. Ringla rikligt med fläderdressingen och garnera med de färska myntabladen.