**Söta smaker – Kryddstekt endiv med hjortron och vaniljkräm**

Recept för 4 personer

**Ingredienser:**

2 st gula endiver

2st kanelstänger

cesten från ½ apelsin

2 st stjärnanis

2 msk socker

2 st lagerblad

2dl must

**Såhär gör man:**

Dela endiverna på längden. Strö sockret i botten på en kall teflonpanna. Sätt teflonpannan på mellanvärme på spisen och karamellisera sockret. Lägg ner endiverna med snittytan nedåt tillsammans med alla torra kryddor. Låt stekas en kortare stund och slå sedan över musten. Sänk värmen och koka ner tills lite av vätskan återstår, låt svalna i stekpannan.

**Vaniljkräm**

2 äggulor  
1 dl grädde

2 msk socker

2 dl färskost

1vaniljstång

Dela vaniljstången på mitten. Skrapa ur fröna.

Sjud upp grädde tillsammans med socker, frön från vaniljstång samt vaniljstången.

Knäck äggulan i en bunke och häll i den ljumma vätskan i bunken. Blanda samman.

Häll tillbaka i kastrullen och värm under omrörning till första bubblan.

Låt svalna av och blanda ner färskosten.

Serveras rumstempererad.

**Drömmar med ingefära**

100 g smör, rumstempererat

2 dl strösocker

2 tsk vaniljsocker

1 dl matolja

1 tsk hjortonsalt

ca 4 dl vetemjöl

1 msk riven ingefära

Blanda smör, socker och vaniljsocker i en bunke.

Blanda.

Tillsätta olja, ingefära och hjortonsalt.

Blanda.

Tillsätt mjöl till en smulig deg.

Lägg degen på en bakplåt och grädde i 150 grader under ca 20 minuter.

Låt svalna och hacka drömmarna grovt med kniv.

**Till servering:**

4 msk hjortronsylt

Lyft upp endiverna ur stekpanna och avlägsna kryddorna.

Lägg på fyra tallrikar och ringla lagen från stekpannan över.

Lägg över de hackade drömmarna och hjortronsylten.

Servera med vaniljkrämen