

# Pære & blomme carpaccio



 30 min.  134 kcal  SteviaSweet Flydende

## Fremgangsmåde

Lav først marinaden ved at blande ingredienserne sammen. Skær de vaskede blommer og pærer i tynde skiver. Skær så mange pæne skiver som muligt og skær resten af frugten i tern til marinaden. Arranger frugtskiverne på tallerkner og fordel marinaden ovenpå med en ske. Pynt portionerne med friske bær, mandelflager og basilikumblade.

## Ingredienser til 4 portioner

|       |         |
|-------|---------|
| 200 g | blommer |
| 400 g | pærer   |

### Marinade

|           |                      |
|-----------|----------------------|
| 2 spsk.   | citronsaft           |
| 2 spsk.   | rapolie              |
| 10 dråber | SteviaSweet Flydende |
| 2 tsk.    | Cognac               |

Friske bær, basilikum  
mandelflager

## Næringsværdi per portion

|     |               |
|-----|---------------|
| 134 | kcal          |
| 652 | kJ            |
| 1   | g Protein     |
| 18  | g Kulhydrater |
| 5.5 | g Fedt        |