

# “Gammel Knas” med solbærsyltede pærer og friske hasselnødder

## 4 stykker smørrebrød

200 g Gammel Knas (Arla Unika), kan evt. erstattes af en lagret cheddar

## Solbærsyltede pærer

500 g pærer  
2 dl solbær, frosne er fint  
2 dl vand  
350 g sukker  
1/4 tsk salt  
1/2 vaniljestang

## Anretning

40 g smør  
4 skiver rugbrød  
ca. 24 friske hasselnøddekerner, lige knækket ud af deres skaller  
1 lille håndfuld estragonblade

## SOLBÆRSYLTEDE PÆRER

Skræl pærerne, skær dem i halve og fjern kernehusene. Kog solbær, vand, sukker, salt og vanilje op i en gryde. Tilsæt de halve pærer og lad dem simre ved lav varme, til de netop er møre, ca. 10-15 minutter. Lad pærerne trække i lagen, i min. 24 timer og gerne længere. De kan holde sig et par uger på køl.

Skær inden anretning de halve pærer i meget tynde, aflange både. Beregn ca. 1 kvart pære til hvert stykke smørrebrød.

## ANRETNING

Smelt smørret på en pande ved god varme og kom rugbrødsskiverne på, vend rundt i dem, mens de steger, indtil de er lidt sprøde og dufter af ristet rugbrød og brunet smør. Kom derefter skiverne på fedtsugende papir.

Dyp en lang kniv i varmt vand, tør den af i et viskestykke og skær skiver af osten med den varme kniv. Beregn ca. 1-2 skiver ost til hvert brød, så det dækker hver skive rugbrød. Kom pærerne ovenpå osten, drys med friske hasselnødder og estragonblade.



## AAMANN'S SMØRREBRØD

Opskriften er fra bogen “AAMANN'S SMØRREBRØD” af Adam Aamann, Politikens Forlag, 2016.