

Lavashak på plommon

Tid: 6h

Ingredienser

8 svenska plommon

1,75dl vatten

1 nypa salt

Ev lite socker

Gör såhär

Sätt ugnen på 90 grader.

Kärna ur plommonen och skär dem i mindre bitar. Lägg dem i en kastrull tillsammans med vattnet och saltet.

Låt koka upp och sjud sedan i cirka 30 minuter. Rör regelbundet och se till att inget bränns vid. När plommonen är så mjuka att de faller isär är det dags att mixa allt med en stavmixer, blanda tills alla klumpar är borta och tills plommonsmeten är helt slät. Smaka av, skulle smeten vara väldigt sur kan du addera lite socker. Koka isåfall upp igen så att sockerkristallerna löser upp sig.

Häll över smeten på en bakplåtsklädd ugnsplåt. Bred ut smeten så att den är max 0,5cm tjock.

Ställ sedan plåten i ugnen, där behöver den torka i ca 5h. Titta till regelbundet. Din lavashak är färdig när ytan känns helt torr och när den går lätt att ta bort från pappret. Skär nu ut remsor och rulla till små fruktrullar.

