

Caramelized Baked Persimmons

Makes 6 servings.

Prep time: 45 minutes

Ingredients:

4 Fuyu persimmons, peel and cut in half crosswise
1/4 cup honey
3 tablespoons butter, melted (1 tablespoon for the baking dish)
1 tablespoon lemon juice
1/2 teaspoon ground cinnamon
1/4 teaspoon allspice
1/8 teaspoon ground ginger
1/8 teaspoon sea salt
1 cup hot water



1. Preheat oven to 350 degrees F. Grease a 9x13 baking dish with butter.
2. Peel and cut the tops off the persimmons, cut them in half crosswise. Place cut side up in baking dish.
3. In a small bowl, combine honey, melted butter, lemon juice, cinnamon, allspice, ginger, and salt. Add hot water and stir until dissolved. Pour mixture over fruit.
4. Cover dish with foil and bake until persimmons are soft, about 35-40 minutes. At the halfway point baste the persimmons with the juice. Recover and continue baking.
5. Remove foil and spoon syrup over fruit. Place dish under broiler until persimmons are browned, about 5-10 minutes. Keep an eye on them so they don't burn.
6. Serve hot with a dollop of whipped cream and a drizzle of the syrup.



Adapted from Farmfresh toyou.com
For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Caramelized Baked Persimmons

Makes 6 servings.

Prep time: 45 minutes

Ingredients:

4 Fuyu persimmons, peel and cut in half crosswise
1/4 cup honey
3 tablespoons butter, melted (1 tablespoon for the baking dish)
1 tablespoon lemon juice
1/2 teaspoon ground cinnamon
1/4 teaspoon allspice
1/8 teaspoon ground ginger
1/8 teaspoon sea salt
1 cup hot water



1. Preheat oven to 350 degrees F. Grease a 9x13 baking dish with butter.
2. Peel and cut the tops off the persimmons, cut them in half crosswise. Place cut side up in baking dish.
3. In a small bowl, combine honey, melted butter, lemon juice, cinnamon, allspice, ginger, and salt. Add hot water and stir until dissolved. Pour mixture over fruit.
4. Cover dish with foil and bake until persimmons are soft, about 35-40 minutes. At the halfway point baste the persimmons with the juice. Recover and continue baking.
5. Remove foil and spoon syrup over fruit. Place dish under broiler until persimmons are browned, about 5-10 minutes. Keep an eye on them so they don't burn.
6. Serve hot with a dollop of whipped cream and a drizzle of the syrup.



Adapted from Farmfresh toyou.com
For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Caquis horneados caramelizados

Rinde 6 porciones.

Tiempo de preparación: 45 minutos

Ingredientes:

4 Caquis Fuyu, pelar y cortar por la mitad transversalmente

1/4 taza de miel

3 cucharadas de mantequilla, derretida (1 cucharada para la fuente para hornear)

1 cucharada de jugo de limón

1/2 cucharadita de canela molida

1/4 cucharadita de pimienta de Jamaica

1/8 cucharadita de jengibre molido

1/8 cucharadita de sal marina

1 taza de agua caliente



1. Precaliente el horno a 350 grados F. Engrase una fuente para hornear de 9x13 con mantequilla.
2. Pelar y cortar las tapas de los caquis, cortarlos por la mitad transversalmente. Coloque el lado cortado hacia arriba en la fuente para hornear.
3. En un tazón pequeño, combine la miel, la mantequilla derretida, el jugo de limón, la canela, la pimienta de Jamaica, el jengibre y la sal. Agregue agua caliente y revuelva hasta que se disuelva. Vierta la mezcla sobre la fruta.
4. Cubra el plato con papel de aluminio y hornee hasta que los caquis estén suaves, unos 35-40 minutos. En el punto medio baste los caquis con el jugo. Recuperarse y continuar horneando.
5. Retire el papel de aluminio y el jarabe de cuchara sobre la fruta. Coloque el plato debajo del asador hasta que los caquis estén dorados, aproximadamente 5-10 minutos. Vigíladlos para que no se quemen.
6. Servir caliente con una cucharada de crema batida y un chorrito del jarabe.



Adaptación de: Farmfreshyou.com
Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664.

Caquis horneados caramelizados

Rinde 6 porciones.

Tiempo de preparación: 45 minutos

Ingredientes:

4 Caquis Fuyu, pelar y cortar por la mitad transversalmente

1/4 taza de miel

3 cucharadas de mantequilla, derretida (1 cucharada para la fuente para hornear)

1 cucharada de jugo de limón

1/2 cucharadita de canela molida

1/4 cucharadita de pimienta de Jamaica

1/8 cucharadita de jengibre molido

1/8 cucharadita de sal marina

1 taza de agua caliente



1. Precaliente el horno a 350 grados F. Engrase una fuente para hornear de 9x13 con mantequilla.
2. Pelar y cortar las tapas de los caquis, cortarlos por la mitad transversalmente. Coloque el lado cortado hacia arriba en la fuente para hornear.
3. En un tazón pequeño, combine la miel, la mantequilla derretida, el jugo de limón, la canela, la pimienta de Jamaica, el jengibre y la sal. Agregue agua caliente y revuelva hasta que se disuelva. Vierta la mezcla sobre la fruta.
4. Cubra el plato con papel de aluminio y hornee hasta que los caquis estén suaves, unos 35-40 minutos. En el punto medio baste los caquis con el jugo. Recuperarse y continuar horneando.
5. Retire el papel de aluminio y el jarabe de cuchara sobre la fruta. Coloque el plato debajo del asador hasta que los caquis estén dorados, aproximadamente 5-10 minutos. Vigíladlos para que no se quemen.
6. Servir caliente con una cucharada de crema batida y un chorrito del jarabe.



Adaptación de: Farmfreshyou.com
Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664.