



M unkebo
M and
M ad, der simrer

15. november 2018

Dessert

Æblegrød (karamelliseret) (4 personer).

Ingredienser: 2,5 dl. Piskefløde, 6 æbler, 8 spsk rørsukker, vand, 1 stk. økologisk lime, 1 dl hasselnøddekerner,

Pisk fløden til let skum og frys den i 3-4 timer.

Skær æbler i mindre stykker og kom i en gryde med sukker. Lad æbler og sukker simre sammen, imens du rører ganske ofte. Lige pludselig begynder sukkeret at karamellisere. Det bliver lysebrunt.

Nu skal du hælde cirka en deciliter vand i. Lad vandet koge op og tag det fra komfuret. Brug nu en stavblender og blend æblegrøden ganske fint. Juster konsistensen med vand.

Afkøl æblegrøden helt. Æblegrøden kan serveres stuetempereret eller køleskabskold.

Sæt ovnen på 225 grader, og rist hasselnødder heri, indtil de er godt gyldne. Kik efter 7-8 minutter. Gnid skallerne af

Tag fløden op af fryseren, 20 minutter før den skal serveres.

Anret æblegrød med små kugler frossen fløde og hasselnødder. Lidt revet lime skal lægges på toppen.

