

Diversen, Appel

Geschreven door Erwin - 29/01/2012 20:59

Zo uit de hand is een appel altijd een gezond tussendoortje. gewassen, geschild, in zijn geheel of in parten. Maar ook als appelmoes, appelcompote, appelgelei, appelchutney, appelsap, appelstroop, appelsaus, gebakken en rauw geraspt doet de appel het uitstekend.

Lekker combinaties

Appels doen het zowel hartig als zoet erg goed.

Bij vlees (varkensvlees, bloedworst, lever, gehakt) met gebakken plakken appel.

Bij gevogelte (salade van gekookte kipblokjes met reepjes appel en selderij.

Bij wild (halve appeltjes gevuld met cranberries) of gebakken wilde eend, wild zwijn met gebakken plakken appel.

Met kaas (als salade op plakken appel met camembert onder de grill).

Appel in combinatie met groenten: knolselderij, zuurkool, rode kool, witte kool, andijvie, witlof, roodlof, kropsla, enzovoort.

Appel met ander fruit geeft altijd een lekkere combinatie als vruchtensalade. Geraspte appel door de yoghurt, kwark, vla maakt er net iets meer van. En natuurlijk leest best, appel in combinatie met gebak. Appeltaart van verse Hollandse appels is het meest gegeten gebak in Nederland. En ter afwisseling zijn er de appelcake, de appelbol, het appelbroodje enzovoort.

Appel bij het ontbijt

Recepten per persoon.

Rooster een boterham, besmeer deze met boter, leg er plakken appel op en bestrooi deze licht met kaneel of doe er likjes aardbeienjam op.

Besmeer een boterham dun met boter, leg er een plak kaas op met schijfjes appel en plakjes tomaat. Je proeft de gezondheid.

Neem een schaaltje met 2 dl yoghurt of halfyoghurt, half kwark. Voeg 2 eetlepels muesli of cruesli toe, samen met een geraspte appel. Eventueel honing naar smaak toevoegen en snel opeten.

=====

Russische sardines

Geschreven door Erwin - 29/01/2012 21:03

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

4 zure appels,

2 uien,

200 g gekookte knolselderij,

1 kropje sla,

4 hardgekookte eieren,

1 blikje sardines,

Enige augurkjes,

Peper,

Zout,

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 1 December, 2021, 19:25

Olie,
Azijn,
Mayonaise of slasaus

Bereidingswijze:

Het blikje sardines openen.
De appelen schillen, van de klokhuizen ontdoen en in blokjes snijden.
De gekookte knolselderij eveneens in kleine blokjes verdelen.
Een uitje fijnsnipperen en dit met de appel- en selderijblokjes vermengen met een sausje van azijn en olie van de sardines.
Het kropje sla schoonmaken en een schotel met slabladeren bedekken.
Hierop het appel- knolselderijmengsel rangschikken.
De andere ui schoonmaken en er een kapje afsnijden.
Uit dit kapje nog een paar ringen halen zodat het een bakje vormt.
Wat augurkjes fijnhakken en hiermede het uienbakje vullen.
Dit bakje in het midden van het slaatje plaatsen.
Daaromheen een krans van sardines aanbrengen.
De gekookte, gehalveerde eieren rond het slaatje leggen en ze met mayonaise of slasaus garneren.

=====

Kip, rijst met kaas en appelen

Geschreven door Erwin - 29/01/2012 21:12

u]Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.
Restant koude kip,
Wat jong belegen kaas,
2 zacht zure appelen,
Peper,
Zout,
Peterselie,
Citraensap,
Rijst,
Wat paprikazoetzuur
Slabladeren

Bereidingswijze:

De restjes kip in nette stukjes snijden, de kaas in blokjes verdelen en het paprikazoetzuur fijn snijden.
De appelen schillen en ook in blokjes snijden.
Een sausje maken van enkele lepels olie, het sap van een halve citroen, peper en zout.
De gekookte rijst en de overige ingrediënten voorzichtig door de slasaus mengen.
Een slabak of schaal beleggen met wat slabladeren en het geheel hierin opdoen.
Met wat gehakte peterselie en desgewenst wat paprikapoeder garneren.

=====

Schoenmakers pastei

Geschreven door Erwin - 12/02/2012 16:03

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 1 December, 2021, 19:25

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

500 g zure appels,

Een paar uien,

300 g bloedworst,

1 kg koude gekookte aardappelen,

Wat bouillon of water met bouillonblokjes,

Peper

Zout

Bereidingswijze:

De appels schillen, van het klokhuis ontdoen en in schijven snijden.

De uien schoonmaken en in ringen verdelen.

In een koekenpan wat boter of margarine smelten en hierin de uien met appels nagenoeg gaarsmoren.

De helft van dit mengsel in een vuurvaste schotel overdoen.

Daarop de in plakken gesneden aardappelen leggen en dit met de rest van het appel- uienmengsel bedekken.

Vervolgens de bloedworst van het vel ontdoen, de bloedworst in schijven snijden en deze plakken er bovenop leggen.

Zoveel bouillon of water waarin een bouillonblokje is opgelost toevoegen dat de aardappelen goed bevochtigd worden.

Het schoteltje toedekken en in een matig warme oven of boven op het vuur onder af en toe bedruipen verwarmen.

Lever met appel, uienringen en bacon

Geschreven door Erwin - 12/02/2012 16:04

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

4 plakken lever à 75-1 00 g per stuk, wat bloem,

Boter of margarine,

Peper,

Zout,

4 appels,

2 uien,

4 plakken bacon

Bereidingswijze:

De plakken lever met peper en zout bestrooien, door de bloem halen en in boter of margarine bruin en gaar bakken.

De plakken lever op een schaal warm houden.

Ondertussen in de boter, waarin de plakken lever gebakken zijn, appelschijven bakken die op de leverplanken gerangschikt worden.

Vervolgens de uienringen bakken en daarna de plakken bacon.

De jus met water en desgewenst bloem en zure room afmaken en deze jus op het laatst over het gerecht gieten of er apart bij serveren.

Appelhachee

Geschreven door Erwin - 12/02/2012 16:06

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

500 g moesappelen,

250 g of meer vleesresten,

Ongeveer 3 dl bouillon of verdunde jus,

50 g boter of margarine,

Peper,

1 kleine ui,

Laurierblad,

Een paar kruidnagelen,

1 theelepel mosterd,

2 theelepels suiker

1 à 2 eetlepels bloem

Bereidingswijze:

De ui snipperen en zachtjes in wat boter of margarine lichtgeel fruiten.

De bouillon of de verdunde jus toevoegen en de in stukken gesneden appelen.

De appelen tot moes koken en de massa zeven.

Vervolgens peper, laurierblad, kruidnagelen, mosterd en suiker toevoegen.

In deze gekruide appelmoes de stukjes vlees stoven.

De hachee daarna binden met de aangemengde bloem en laurierblad en kruiden verwijderen.

De appelhachee bij aardappelen of rijst geven.

Appelhachee is ook heel geschikt als warm gerecht bij de koffietafel.

=====

Varkensvlees met gebraden appelen

Geschreven door Erwin - 12/02/2012 16:26

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

750 g varkensrollade of fricandeau,

125 g boter of margarine,

2 kg appelen,

Wat bessengelei,

Wat peterselie

Bereidingswijze:

Het grootste gedeelte van de boter in een braadslede bruin laten worden.

Het vlees rondom dichtschroeien en in de oven bruin en gaar laten worden (ca. 1 uur).

Ondertussen de rest van de boter toevoegen en het vlees bedruipen.

Halverwege de braadtijd de geschildte en geboorde appelen rondom het vlees leggen en mee laten braden onder af en toe bedruipen.

De jus afmaken.

Op de appelen wat bessengelei leggen en het geheel op een voorgewarmde schaal met wat peterselie

opdieneen.

=====

Zuurkool met rozijnen en appel

Geschreven door Erwin - 12/02/2012 16:42

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

1 kg zuurkool,
Een klontje boter,
Margarine, of vet,
1 ui,
100 g rozijnen,
1dl witte wijn of bouillon,
2 zure appelen,
Peper,
Suiker

Bereidingswijze:

De boter, margarine of het vet smelten.
De fijngesneden ui toevoegen en deze lichtgeel bakken.
De zuurkool erbij doen alsmede de gewassen rozijnen.
Een weinig water en de wijn toevoegen of in plaats daarvan naar verkiezing bouillon.
Het gerecht aan de kook brengen en zachtjes laten doorkoken.
Na ongeveer 20 minuten de geraspte appelen toevoegen en deze nog een kwartiertje mee laten koken.
Het gerecht op smaak brengen met wat peper en naar verkiezing wat suiker.

=====

Appelmeringue

Geschreven door Erwin - 12/02/2012 17:03

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen

6 zure appelen.
1 eetlepel suiker,
1 lepel boter of margarine,
1 dl water,
3 eiwitten,
Wat zout.
100 g poedersuiker,
Wat Franse vruchtjes

Bereidingswijze:

De appels schillen en in achtste partjes snijden.
Deze in een vuurvast schoteltje leggen en er suiker (met wat kaneel) over strooien en wat klontjes boter ertussen leggen.

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 1 December, 2021, 19:25

De schotel in een tamelijk warme oven zetten tot de appelstukjes gesmolten zijn en wat laten afkoelen. Ondertussen de eiwitten met wat zout zeer stijf kloppen en er voorzichtig de poedersuiker door roeren. Hiervan een sneeuwberg op de appels maken en er nog wat poedersuiker overstrooien. In een matig warme oven het eiwit lichtgeel laten kleuren. Met wat Franse vruchtjes versieren.

=====

Gegratineerde appelen

Geschreven door Erwin - 12/02/2012 20:40

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen

1 kg appelen,

Suiker,

Vanillesuiker,

Boter of margarine,

Citroensap,

4 schuimpies

Bereidingswijze:

De appelen schillen, in vieren verdelen en de klokhuisen verwijderen.

Een suikerstroopje koken van water met suiker, vanillesuiker en enige druppels citroensap.

Hierin de appelpartjes verwarmen maar niet koken.

De appelpartjes en het kookvocht in een beboterde vuurvaste schotel overdoen.

Er wat fijn gemaakte schuimpjes over strooien en er gesmolten boter over gieten.

In een matig warme oven een lichtbruin korstje erop laten komen.

=====

Appelcharlotte

Geschreven door Erwin - 14/02/2012 18:56

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

3/4 kg zure appelen (goudreinetten),

200 g oud brood zonder korst,

2 eieren,

60 g suiker,

70 g boter of margarine,

Abrikozenjam

Bereidingswijze:

Het oude brood, waarvan de korstjes verwijderd zijn, in gelijke reepjes snijden.

Deze besmeren met boter of margarine en hier een ingevette warme puddingvorm mee voeren.

Bij gebrek aan een warme puddingvorm kan ook heel goed een leeg conservenblikje of klein pannetje dienst doen.

In ieder geval zorgen dat de ingevette vorm geheel met reepjes brood wordt gevoerd, dus zowel de bodem als de zijkanten en er op letten dat de reepjes brood goed aaneensluiten.

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 1 December, 2021, 19:25

Op de gewone wijze appelmoes koken, maar zeer weinig water gebruiken, zodat men een droog moes krijgt.

Het moes zeven en met enige lepels abrikozenjam, suiker en de losgeklopte eieren vermengen.

De vorm hiermede vullen en de bovenkant eveneens met boter of margarine besmeerde reepjes brood bedekken.

De vorm sluiten en 1 à 1 1/2 uur au bainmarie koken.

Hier toe in een grotere pan dan de puddingvorm water aan de kook brengen, de puddingvorm erin plaatsen, doch oppassen dat het water niet in de vorm kan binnendringen.

Indien nodig het water bijvullen tot even onder de rand van de vorm en op deze hoogte houden.

De vorm kan ook gedurende 1 à 1 1/2 uur in de oven worden geplaatst.

Vervolgens de pudding uit het waterbad of uit de oven halen, zonder deksel even laten opdrogen en op een verwarmde schotel storten.

Desgewenst een vanillesaus bij deze pudding presenteren.

=====

Rijst met appelen

Geschreven door Erwin - 16/02/2012 21:35

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

3/4 kg moesappelen

125 g rijst,

1/2 l water

Een citroenschilletje

Suiker,

Klontje boter margarine,

Wat zout

Bereidingswijze:

Het water met een weinig zout en een citroenschilletje aan de kook brengen.

Vervolgens de gewassen rijst in het water strooien en in 20 minuten gaarkoken.

Ondertussen de appelen schoonmaken en in partjes snijden of raspen.

Zodra de rijst gaar is de appelen op de rijst leggen en het geheel verder gaar laten worden.

Een klontje boter of margarine en suiker naar smaak toevoegen en alles voorzichtig door elkaar roeren.

=====

Appelchips

Geschreven door Erwin - 05/03/2013 21:07

Ingredienten:

5 dl water

200 g suiker

Sap van 2 citroenen

1 appel (Granny Smith)

2 rode appels

Kaneel

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 1 December, 2021, 19:25

Bereidingswijze:

Breng water aan de kook, giet het op de suiker en roer goed.

Laat het goedje afkoelen en voeg het citroensap toe.

Was de appels en snij ze in dunne schijfjes (+ 1 mm) dwars door het klokhuis heen.

Leg de schijfjes zo snel mogelijk in de suikersiroop en laat ze 4 uur weken.

Verwarm de oven tot 90 graden.

Laat de appelschijfjes uitlekken en leg ze daarna los van elkaar in de oven.

Laat twee uur bakken en draai ze na één uur om.

Haal de schijfjes uit de oven en bestrooi ze naar smaak met kaneel.

Appelnotensalade

Geschreven door Erwin - 27/03/2013 18:27

Ingredienten:

500 g appels,

Sap van ½ citroen,

30 g suiker,

3 el rum,

75 g gepelde walnoten,

50 g rozijnen.

Bereidingswijze:

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in luciferreepjes.

Besprenkel deze met het citroensap.

Voeg eventueel suiker toe en de rum.

Houd 8 halve noten achter en hak de overige grof.

Vermeng de appelreepjes met de gehakte noten en de rozijnen en zet dit een uurtje koel weg.

Garneer voor het serveren met de achtergehouden noten.

Een fris nagerecht.

TIP: Serveer deze salade zonder suiker en rum, met eventueel iets zure room als salade

Verjaardagsappel

Geschreven door Erwin - 27/03/2013 18:32

Ingredienten:

Neem voor elk kind:

1 kleine appel,

Plak kaas 1/2 cm dikte,

Plak ham of gekookte worst ½ cm dikte,

1 satéprikker.

Bereidingswijze:

Was de appel en snijd deze tweemaal horizontaal door.

Snijd met behulp van een appelschijf twee even grote schijven uit de kaas en ham/worstplak.

zet nu de appel met daartussen tweemaal een plak kaas/ham (worst) weer in elkaar aan de satéprikker.

Is dit hapje teveel voor bijvoorbeeld een kleuter snijd de appel dan eenmaal door en gebruik één schijfje kaas en ham (worst).

=====

Appelpasteitje

Geschreven door Erwin - 27/03/2013 18:34

Ingredienten:

Voor 10 stuks

300 g bladerdeeg,

1 kg appels,

1 dl cognac of abricot brandy,

50 g amandelsnippers,

50 g krenten,

125 g suiker,

1/2 tl kaneel,

Geraspte schil van 1 citroen,

100 g bloem,

40 g boter,

1 eierdooier.

Aluminiumfolie.

Bereidingswijze:

Snijd met behulp van een glas 10 pasteivormen uit aluminiumfolie en bekleed deze met het uitgerolde bladerdeeg.

Houd een stuk achter voor de deksels.

Schil de appels.

Verwijder de klokhuizen en rasp ze grof.

Vermeng deze met de cognac of abricot brandy, amandelsnippers, krenten, suiker, kaneel, citroensap en bloem.

Kneed dit goed door en verdeel het mengsel over de pasteivormen.

Snijd de boter in kleine klontjes en verdeel deze over de pasteitjes.

Snijd deksels uit het achtergehouden deeg en leg deze op de vormen.

Druk de randen stevig aan en breng eventueel met een vork wat versieringen aan.

Bestrijk tot slot met de losgeklopte eierdooier en bak de appel in het midden van een voorverwarmde oven van 200 °C of gasovenstand 4 gedurende 35-45 minuten.

=====

Appel en venkelsaus

Geschreven door Erwin - 26/11/2013 21:46

Ingredienten:

85 gr boter

3 teentjes knoflook, gepeld

3 Bramley's, geschild, van het klokhuis ontdaan en in stukken gesneden

1 venkelknol, fijngesneden

4 serveerlepels kippenbouillon

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 1 December, 2021, 19:25

1 tl citroensap
Snufje suiker

Bereidingswijze:

Verwarm de boter in een pan en doe de knoflook, appels en venkel erbij.

Laat zachtjes koken totdat de appel en venkel zacht zijn.

Schenk de bouillon en het citroensap erbij en laat deze op een laag vuurtje 30 minuten zachtjes pruttelen.

Roer af en toe.

Laat daarna de saus iets afkoelen en voeg de suiker eraan toe.

Gebruik een staafmixer of een blender om te pureren.

De saus wordt lauwwarm geserveerd met varkensvlees.

Appel-pruimen-bramenrelish

Geschreven door Erwin - 09/09/2014 21:26

Ingredienten:

Voor 600 gram.

200 g moesappels (gewicht na schillen en boren), fijngesneden

200 g pruimen (gewicht na het verwijderen van de pit), gehalveerd

1 kleine rode ui, gesnipperd

2 tl vers gerasptegember

1/2 tl chilivlokken

1 tl fijngehakte verse knoflook

1 tl citroensap

3 el water

150 g bramen

170 g fructose

5 el rodewijnazijn

Bereidingswijze:

Doe de appels, pruimen, rode ui, specerijen, citroensap en water in een grote pan en doe het deksel erop.

Breng op laag vuur aan de kook en laat pruttelen tot de pruimen en appels uit elkaar vallen en zacht en papperig zijn (10-15 minuten).

voeg de bramen toe en verwarm het geheel tot de bramen zacht zijn (5-10 minuten).

Voeg de fructose en azijn toe en roer tot de fructose is opgelost.

Doe het deksel niet meer op de pan, want het mengsel moet inkoken tot de dikte van een mooie jam.

Breng zachtjes aan de kook; de relish is klaar in 4-6 minuten.

Proef om te controleren of hij zoet en heel licht zurig is.

Vul de gesteriliseerde potten en bewaar ze maximaal 12 maanden, op een koele plek.

Appeljam

Geschreven door Erwin - 18/10/2014 07:03

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 1 December, 2021, 19:25

Ingredienten:

Bestemd voor 3 potjes.
1 kg zure appelen
3/4 kg suiker
Sap van 1 citroen.

Bereidingswijze:

De schoongemaakte appelen met weinig water tot moes koken, zeven en opnieuw aan de kook brengen.

Vervolgens suiker en citroensap toevoegen en de massa nog zo lang onder af en toe roeren laten koken tot enige druppels op een koud bord niet meer uiteenvloeien.

De jam zo heet mogelijk in goed schoongemaakte potjes overdoen.

De potjes afsluiten met schroefdeksel en een paar minuten op de kop zetten.

Bij het afkoelen trekt het deksel vanzelf goed dicht.

Je kunt dit controleren door te voelen of het midden van het deksel naar beneden is geplipt.

Appelgelei

Geschreven door Erwin - 08/10/2015 21:01

Ingredienten:

Voor 3 glazen potten met schroefdeksel
2 tot 3 kilo appels
1/2 l water
400 gr suiker
1 mespunt kruidnagel
25 gr geleerpoeder
3 kaneelstokjes

Bereidingswijze:

Appels wassen, schillen, klokhuis verwijderen en in stukken snijden.

Met water in een pan en zacht koken.

De appelmoes door een schone theedoek zeven en het sap opvangen.

Suiker, kruidnagelpoeder en geleerpoeder vermengen en met 750ml appelsap in een pan doen.

Het sap al roerend aan de kook brengen en drie minuten laten koken.

De pan van het vuur nemen en schuim van het mengesel scheppen.

In elk glas een kaneelstokje en de hete vloeistof erbij gieten.

Direct afsluiten met de deksel.

Appel-kerrie soep

Geschreven door Erwin - 31/12/2015 08:12

Ingredienten:

400 gr Uien en soepgroenten
2 zure appels
2 eetlepels koolzaadolie

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 1 December, 2021, 19:25

1 theelepel kerrievoeding
1 theelepel kurkuma
1 Eetlepel tomatenpuree
1 laurierblad
Tijm en rozemarijn
Wat peper en zout
Zure room

Bereidingswijze:

Snij de uien en de soepgroenten grof.
Schil de appels, doe het klokhuis eruit en snij deze in 4 stukken.
Bind de tijm, rozemarijn en de laurier samen tot een kruidentuiltje.
Stoof de uien in koolzaadolie tot ze glazig zijn en voeg dan de soepgroenten toe.
Voeg daarna de koric, kurkuma en de tomatenpuree al roerend toe.
Voeg een snufje zout en peper toe en leg het kruidentuiltje erin.
Laat het ongeveer zo'n 8 minuten koken.
Voeg de stukken appel toe en laat nog eens 5 minuten koken.
Neem daarna het kruidentuiltje er weer uit en pureer de soep.
Garneer met een lepel zure room.

=====

Appel kruimelvlaai

Geschreven door Erwin - 07/04/2016 19:46

Ingredienten:

Custard:

6 eidooiers
2 el bastaardsuiker
1 el bloem
600 ml volle melk

Deeg:

200gr bloem
130gr fijne kristalsuiker
8gr bakpoeder
80gr volle Franse kwark
2 el olie
230ml volle melk
1 ei

Kruimels:

80gr boter 150gr cakemeel

Verder:

4 el poedersuiker
1.5kg goudrenetten, geschild en in blokjes gesneden
Bloem
Klontje boter

Bereidingswijze:

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 1 December, 2021, 19:25

Custard:

Klop de eidooiers en de bloem tot een smeug mengsel.

Verwarm de melk totdat die bijna kookt.

Haal van het vuur en roer er beetje bij beetje en onder voortdurend kloppen het mengsel van de eidooiers, bastaardsuiker en de bloem bij.

Zet terug op het vuur als het is gemengd en breng al roerend aan de kook.

Breng intussen een grotere pan met water aan de kook en hang de pan met het mengsel daarin (au bain Marie).

Blijf het mengsel roeren.

De custard is klaar las die aan de lepel blijft kleven.

Wil je een dikker mengsel blijf dan langer doorroeren.

Bewaar de custard in een kom.

Deeg:

Zeef de bloem, 30gr suiker en bakpoeder boven de kom.

Voeg de kwark, olie, melk en het ei toe en plaats de kom in de keukenmachine.

Draai tot een samenhangend geheel.

Neem het deeg uit de kom, rol het in vershoudfolie en leg ongeveer een uur te rusten in de koelkast.

Kruimels:

Doe de boter met het cakemeel in een kom en meng met de vingers tot kruimels en meng de rest van de suiker erdoor.

Verder:

Verwarm de oven tot 180graden.

Haal het deeg uit de koelkast.

Bestuif het werkblad met bloem.

Rol de deeg uit tot een lap van 34cm doorsnede.

Vet een quichevorm in met boter en bekleed met het deeg.

Prik met een vork wat gaatjes in het deeg op de bodem.

Meng de custard met de blokjes appel, verdeel over het deeg en strooi daar de kruimels over.

Bak in 30 minuten gaar en laat het geheel 2 uur afkoelen.

Serveer koud of op kamertemperatuur en bestrooi het met poedersuiker.

Appelpannenkoeken

Geschreven door Erwin - 28/04/2017 19:13

Ingredienten:

Bestemd voor 4 tot 6 pannenkoeken.

250 ml vlierbessensap

3 el rode jam

6 el suiker

Sap van een halve citroen

1 el maizena

250 g pannenkoekenmeel

500 ml (halfvolle) melk

3 eieren

Zout naar smaak

1,5 tl kaneelpoeder

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 1 December, 2021, 19:25

2 handappels

4 tot 5 el boter, margarine of olie

Bereidingswijze:

Het vlierbessensap met de jam, 2 eetlepels suiker en het citroensap mengen en aan de kook brengen. Maïzena met 2 eetlepels water glad roeren, roerend toevoegen aan de kokende massa en alles ongeveer 1 minuut laten koken.

Het pannenkoekenbeslag maken door de rest van de suiker, meel, melk, eieren, zout en kaneel door elkaar te roeren en kort te laten staan.

De appels wassen, het klokhuis verwijderen, de appel in vieren delen en dan in dunne plakjes snijden.

Vet in een koekenpan verhitten, de appelschijfjes in vier tot zes porties verdelen, in het vet leggen en het beslag goed verdeeld over de appelschijfjes gieten.

De pannenkoeken aan beide zijden goudgeel bakken op matig vuur en warm serveren met de saus.

=====