

Landen appelen

Geschreven door Erwin - 12/02/2012 21:02

Appel recepten uit verschillende landen

=====

Amerikaanse appelen

Geschreven door Erwin - 12/02/2012 21:03

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

4 grote appelen van keukenkwaliteit,

Suiker,

Kaneel,

Boter of margarine.

Voor de saus:

6 dl melk,

125 g suiker,

20 g maizena of custardpoeder

Bereidingswijze:

De appelen schillen en boren.

Ze in een pannetje of vuurvast schoteltje plaatsen en de holten vullen met een mengsel van suiker en kaneel.

Bovenop een klontje boter of margarine aanbrengen.

Wat water in het schoteltje doen en de appelen boven op het vuur of in de oven voorzichtig verwarmen tot ze gaar zijn.

De appelen overgieten met een caramelsaus, die op de volgende manier gemaakt is.

De suiker op een laag vuurtje verwarmen en lichtbruin laten worden.

Ondertussen de melk koken.

Vervolgens bij de tot caramel gebrande suiker (van het vuur af) een eetlepel water toevoegen, daarna voorzichtig de kokende melk toevoegen.

De maizena met wat achtergehouden suiker en melk tot een papje roeren en hiermede de caramelmelk binden.

=====

Brusselse appelen

Geschreven door Erwin - 12/02/2012 21:06

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

8 middelgrote appelen,

Wat bessensjam of -gelei.

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 19 January, 2022, 23:23

Voor het deeg:

1 1/2 dl melk of water met melk,
Pakje vanillesuiker,
50 g boter of margarine,
50 g bloem,
50 g basterdsuiker,
2 eieren,
Wat zout

Bereidingswijze:

De appelen schillen en er met behulp van een appelboor de klokhuizen uitsteken.
De appelen in een vuurvaste schotel rangschikken en de holten in de appelen vullen met wat bessensjam of gelei.
Voor het deeg melk of water met melk en wat zout aan de kook brengen.
De boter of margarine toevoegen.
Vervolgens alle bloem tegelijk erbij doen en goed roeren tot er zich een bal vormt.
Van het vuur afnemen, de suiker en vanillesuiker erdoor roeren en één voor één de eieren.
De appelen met dit deeg bedekken.
De schotel in de oven schuiven en het gerecht ongeveer 3/4 uur bakken.

Limburgse appelen

Geschreven door Erwin - 12/02/2012 21:11

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.
4 grote appelen,
Suiker
Naar smaak, wat kaneel,
30 g boter of margarine

Voor de vla:

1/2 l melk,
35 g custardpoeder,
30 g suiker,
Vanillesuiker
Wat
Zout

Bereidingswijze:

De appelen wassen, doormidden snijden en van kroontjes, steeltjes en klokhuizen ontdoen.
De boter of margarine in een koekepan smelten, de appelhelften met de schilzijde naar beneden er in plaatsen en deze helften in ongeveer 5 minuten toegedekt bruin laten worden.
De appelen op een verwarmde schotel overbrengen en met suiker en kaneel bestrooien.
Ze overgieten met een warme vanillevla gemaakt van de hierboven genoemde ingrediënten of de vanillevla er apart bij presenteren.

Spaanse appelen

Geschreven door Erwin - 14/02/2012 18:40

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

4 goudreinetten,

Een paar vijgen,

Enige amandelen,

Een klontje boter of margarine,

3 eetlepel honing,

Kaneel

Bereidingswijze:

De appelen schillen en het klokhuis eruit boren.

Deze holten vullen met een mengsel van in stukjes gesneden vijgen en gesnipperde amandelen.

Er wat kaneel aan toevoegen.

De appelen in een beboterde vuurvaste schotel overbrengen.

Ze overgieten met een stroopje, gemaakt van wat water, een klontje boter of margarine en een paar eetlepels honing.

Het schoteltje in een matig verwarmde oven zetten en de appelen af en toe met het vocht bedruipen.

Het gerecht warm opdienen.

=====

Siciliaanse appelen

Geschreven door Erwin - 14/02/2012 18:46

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

4 appelen,

2 dl water,

100 g suiker,

1 citroen of 1/2 dl witte wijn,

2 blaadjes gelatine.

Voor de vla:

3/4 l melk,

45 g custardpoeder,

40 g suiker.

Voorts:

3 mandarijnen,

4 walnoten

Bereidingswijze:

De custard met de suiker vermengen en met melk tot een papje aanroeren.

De rest van de melk aan de kook brengen en de vloeistof met de aangemengde custard binden.

De vla onder af en toe omroeren laten afkoelen en er het sap van een mandarijntje doorroeren.

De vla in wijde glazen overdoen.

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 19 January, 2022, 23:23

De blaadjes gelatine in ruim koud water weken; 2 dl water met 100 g suiker en citroensap of witte wijn aan de kook brengen.

De appels schillen en boren.

Ze in het suikerstroopje voorzichtig verwarmen en de vruchten af en toe omkeren.

Zodra ze glazig zien de appels uit het stroopje halen, laten afkoelen en op de vla plaatsen.

Het vocht zeven, even aan de kook brengen en er van het vuur af de geweekte gelatine in oplossen.

Zodra het stroopje geleichmatig begint te worden het over de appels scheppen zodat deze gaan glanzen.

Het gerechtje met partjes mandarijn garneren en op elke appel een walnoot leggen.

=====