

Appelen met saus

Geschreven door Erwin - 15/02/2012 19:30

Appelen met saus

=====

Appelen met chocolade saus

Geschreven door Erwin - 15/02/2012 19:30

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.
4 grote of 8 kleine appelen,
Suiker naar smaak,
Wat jam,
Boter of margarine,
25 g cacao,
Aardappelmeel

Bereidingswijze:

De appelen boren en schillen.
Ze in eert vuurvast schoteltje plaatsen en wat boter of margarine, suiker en water toevoegen.
De appelen in dit vocht heel langzaam boven op het vuur verhitten.
De appelen af en toe omkeren, zodat ze gelijkmatig zacht worden.
Degenen die een oven bezitten kunnen het schoteltje ook in de oven verwarmen.
Als de appelen voldoende zacht zijn, ze voorzichtig uit het vocht nemen en op een schotel overbrengen.

De holten vullen met wat jam.

Cacao en aardappelmeel vermengen met wat van het suikerstroopje, waarin de appelen verwarmd zijn.
De rest van het vocht aan de kook brengen en dit binden met het aangemengde aardappelmeel.
Deze chocoladesaus over de appelen gieten en het gerecht warm of koud opdienen.

=====

Appelen met vanillesaus

Geschreven door Erwin - 16/02/2012 20:35

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.
4 grote zachtzure appelen,
Suiker,
Kaneel
Wat boter of margarine
1/2 l melk
15 g custardpoeder
30 g suiker
Vanillesuiker,

Zout

Bereidingswijze:

De appels schillen en het klokhuis eruit boren.

De geboorde appels in een beboterde vuurvaste schotel plaatsen.

De opening van de appels vullen met een mengsel van suiker en kaneel.

Bovenop een klontje boter of margarine aanbrengen.

Wat water in de schotel schenken, het gerecht in een matig v/arme oven plaatsen en de appels halfgaar laten worden.

Ondertussen een vanillesaus maken.

Hiertoe de suiker, custardpoeder, wat zout en vanillesuiker met wat melk aanmengen.

De overige melk koken en de vloeistof binden met het aangemengde custardmengsel.

Deze saus over de halfgare appels schenken.

Het gerecht met wat suiker en kaneel bestrooien en nog even in de oven zetten om er een lichtbruin korstje op te laten komen.

Degenen die geen oven bezitten kunnen de geboorde en gevulde appels boven op het vuur verwarmen en als ze gaar zijn met de vanillesaus bedekken.

Gesmoorde appels met chocolade saus

Geschreven door Erwin - 16/02/2012 21:03

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

4 grote of 8 kleinere appels,

2 dl water met wat citroensap of limonadesiroop,

Kaneel,

Een paar kruidnagelen,

40 g suiker,

Orange marmelade,

4 beschuiten,

Aardappelmeel

Voor de saus:

1/4 l melk,

1 ei,

Een eetlepel maizena,

15 g cacao,

30 g suiker

Bereidingswijze:

De appels boren en schillen.

In elke appel een kruidnagel steken en in de holte wat kaneel strooien.

40 g suiker in 2 dl water oplossen, wat citroensap of limonadesiroop toevoegen en de appels in dit vocht zachtjes gaar smoren.

De appels dikwijls draaien maar oppassen dat de vruchten niet stukgaan.

De siroop niet koken maar tegen de kook aanhouden.

4 Dessertbordjes uitzetten en op ieder bord een beschuit leggen.

Daarop de gesmoorde appels zetten.

De kruidnagelen verwijderen en de holten in de appels met marmelade vullen.

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 1 December, 2021, 19:44

Het overgebleven vocht van de appels met wat aangemengd aardappelmeel bijbinden en over de vruchten met beschuit gieten.

Een chocoladesaus koken van de hierboven genoemde ingrediënten.

Het eiwit apart houden, zeer stijf kloppen en met de chocoladesaus vermengen.

Over elke appel wat van deze saus gieten zodat hij er geheel mee bedekt is.

=====