

ÆBLESMØR



INGREDIENSER

1.5 kg æbler (Belle de Boskoop er gode, men andre ikke for faste æbler kan bruges)

1 kop vand

8-10 nelliker

8-10 allehånde

2 kardemomme kapsler

1 stjerneanis

1 tsk stødt kanel

200 g muscovado sukker

100 g rørsukker

2 tsk havsalt

Saft og skal af 1 citron

SÅDAN GØR DU

Skær æblerne i grove stykker, med skræl og hus.

Smid dem i gryden med vandet og bring i kog med låg.

Skru ned for varmen og lad dem simre i 40-45 minutter indtil de er godt udkogte.

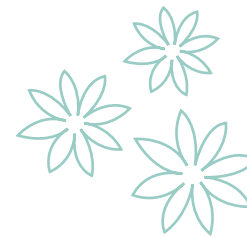
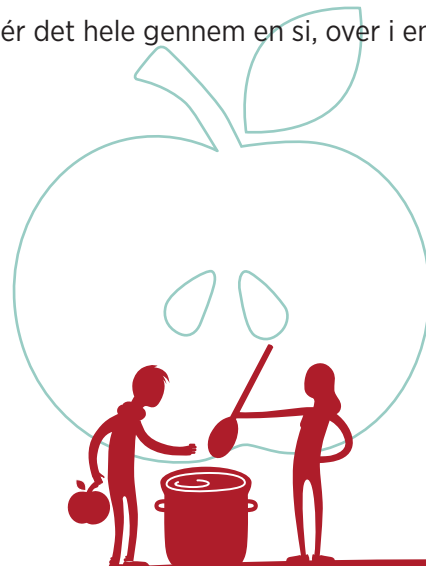
Passér det hele gennem en si, over i en ny gryde.

Rist kortvarigt nelliker, allehånde, kardemomme og stjerneanis på en tør og meget varm pande.

Prygl dem herefter godt igennem i en morter og tilsæt dem "æblemosen", sammen med kanel og resten af ingredienserne.

Kog det hele ved svag varme i 30-45 minutter. Hæld på små steriliserede glas, så du altid kan give en smagsprøve med til vennerne.

Server på lune hjemmebagte boller med iskold smør.



LOMA
UNDER
VISNING
OPSKRIFT

STRAND
GÅRD
SKOLENS
HØST
MARKED