

Warme appelsalade

nagerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 4 appels

Om te serveren: yoghurt, crème fraiche of vanillesaus

En verder:

- 4 grote sinaasappels of 2 dl sinaasappelsap
- 100 g suiker of honing om te zoeten
- 1 kaneelstokje
- 1 vanillestokje
- 1 rozijnen

Schil de appels, haal het klokhuis eruit en snijd ze in stukjes. Was de sinaasappels en rasp de schil van een ½ sinaasappel. Zorg dat je niet te veel wit mee raspt, want dat is erg bitter. Zet daarna de rasp even opzij. Pers de sinaasappels en meet 2 dl sap af. Snijd het vanillestokje doormidden. Zo kunnen de zaadjes (die de smaak geven) zich goed door de saus mengen. Doe alles in een steelpan en breng aan de kook. Als het mengsel kookt, zet je het vuur zacht. Laat het zachtjes stoven tot de appels zacht zijn en het sap ingedikt is. Haal het kaneelstokje en vanillestokje eruit, schraap met een puntig mes de zaadjes uit het vanillestokje en doe terug in de appelsalade. Serveer de salade warm of lauw.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.kookgenoot.nl/>