Glaserte eplebiter til ost



Ingredienser

♥ 300 g grønne epler (Granny Smith, se tips)
♥ 1 dl sukker
♥ 2 dl vann
♥ 0,5 dl sitronsaft
♥ 2-4 ss Calvados, brandy eller konjakk (kan sløyfes, se tips)

Fremgangsmåte

Skrell og rens eplene og del dem opp i terninger.

Ha epleterningene i en kjele. Tilsett sukker, vann og sitronsaft. Varm opp blandingen under omrøring og la eplebitene småkoke til de er møre og nærmest gjennomsiktige (det tar ca. 5 minutter). Tilsett konjakk og la eplebitene trekke i noen minutter til.

Avkjøl eplebitene og server dem som tilbehør til ostefatet.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker faste epler slik at eplebitene holder fasongen, ellers vil du få eplegrøt, og det er jo ikke meningen her. Grønne Granny Smith epler er godt egnet.

♥ Alkoholen kan sløyfes hvis du vil. Det er også godt å tilsette frø fra 1 vaniljestang mens eplene koker.

♥ Glaserte eplebiter bør helst serveres samme dag de er laget. De er gode til mange slags oster.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/glaserte-eplebiter-til-ost