

Recept: Appeltjes met veenbessensaus



Heerlijke gebakken appels gevuld met een warme, kruidige veenbessensaus. Perfect als nagerecht voor een grote groep of als bijgerecht bij wildgerechten.

Afbeelding; Aldi.be



Aantal personen:
20 personen



Tijd:
45 minuten



Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

<u>Ingrediënten:</u>	Hoeveelheid	Vorbereiding	Voor 10 per
<input type="checkbox"/> Appels (Jonagold, Elstar, Boskoop)	20 stuks	geschild, klokhuis eruit	
<input type="checkbox"/> Verse of diepvries veenbessen	1,2 kg		
<input type="checkbox"/> Water	600 ml		
<input type="checkbox"/> Suiker	400-450 g	naar smaak	
<input type="checkbox"/> Sinaasappels	2 stuks	sap + zeste	
<input type="checkbox"/> Kaneelstokjes	2 stuks		
<input type="checkbox"/> Kruidnagels	6 stuks		
<input type="checkbox"/> Steranijs (optioneel)	1 grote	heerlijk bij wild	
<input type="checkbox"/> Zout	Snuf		
<input type="checkbox"/> Maizena (optioneel)	1 el	voor dikte, met 2 el water	
<input type="checkbox"/> Boter	Voor insmeren	gesmolten	

Bereidingswijze

Appels Voorbereiden

- Schil de 20 appels zorgvuldig.
- Haal met een appelboor het klokhuis er uit, zorg dat de appel heel blijft.
- Besprenkel de appels met een beetje citroensap zodat ze niet verkleuren.
- Verwarm de oven voor op 180°C en vet een grote ovenschotel in.

Veenbessensaus Maken

- Doe veenbessen, water, suiker, sinaasappelsap, zeste, kaneel, kruidnagel, steranijs en snuf zout in een grote pot.
- Laat zachtjes koken gedurende 10–12 minuten tot de bessen openbarsten.
- Wil je een dikkere saus? Voeg nu het maïzenapapje toe (maïzena met 2 el water gemengd) en laat 1 minuut doorkoken.
- Proef de saus en pas zo nodig de zoetheid aan.

Appels Vullen en Bakken

- Smeer de appeltjes in met gesmolten boter voor een mooie glans.
- Vul elke appel royaal met de warme veenbessensaus.
- Zet de gevulde appels in de ingevette ovenschotel.
- Bestrooi de appels eventueel met walnoten, gemengd met een scheutje cognac
- Bak 10 tot 15 minuten in de voorverwarmde oven tot de appels zacht zijn maar nog hun vorm behouden.
- Serveer direct, *gloeiend heet*, als nagerecht of bijgerecht bij wildgerechten!