

Apfelkren

Ik ken apfelkren uit Oostenrijk, waar het geserveerd wordt bij een traditionele Tafelspitz. Eigenlijk gewoon lekker pittige appelcompote, die mij herinnert mij aan de skivakanties met mijn familie.

Ingrediënten

- 500 gr appels
- 10 gr. boter
- Sap van een halve citroen
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 el suiker
- 2 el geraspte mierikswortel (kren) of naar smaak
- Snufje zout en witte peper

Hulpmiddelen

-

Bereidingswijze

- Schil de appels, verwijder de klokhuizen en hak ze in stukken.
- Laat ze samen met de boter, de suiker en het citroensap in een pannetje op een laag vuurtje zacht worden. Indien nodig kan er een scheutje water bij, maar liefst zo min mogelijk.
- Prak de appels grof met een vork, zorg dat er nog wel stukjes appel herkenbaar zijn.
- Rasp er de mierikswortel over boven,

Tips

- Lekker als bijgerecht, bijvoorbeeld spinazie.