LUN ÆBLESUPPE

med syrlig ribssirup, syltede æbletern, sprøde biscotti & luftig ingefær-skum

(Opskrift til 8-10 personer)

Æblesuppe:

1½ kg smagfulde danske æbler, gerne med rød skræl
2 ltr vand
Æbler skylles og skæres i grove tern (behold skræl og kernehus): Kommes i en gryde sammen med vand. Koges op, så æblerne er møre.
Sigtes og al saft presses ud.
375-500 g sukker (alt efter syrlighed af æbler)
½ spsk vaniljesukker
Tilsættes æblesaften og koges op.
Smages til med citronsaft. Og jævnes med Maizena til rette konsistens.

"Tag" os gerne på et foto på sociale medier, når du har lavet suppen derhjemme.

#CafeFoderbrættet
#suppensdag2024
@naturamadk

Biscotti ca. 30 stk.:

125 g hvedemel
150 g sukker
½ tsk vaniljesukker
½ tsk bagepulver
Blandes godt og tilsættes
1 æg
½ æggeblomme
Det hele røres sammen til "småkagedej", og tilsættes
50 g hele pistaciekerner
50 g hele mandler
2½ tsk reven ingefær
3½ tsk kandiseret ingefær, MEGET finthakket
Røres så nødder og ingefær er fordelt i dejen.
Gør fingrene våde og tryk dejen ud på bagepapir og form med hænderne. Ca. 3 cm tyk.
Bages ved 180 grader varmluft i ca. 18-20 minutter. Kagen hviler i 10 minutter og skæres i tynde skiver med en brødkniv.
Biscotti kagerne kommes på bageplader med bagepapir, og bages sprøde i ovnen ved 150 grader i ca. 13 minutter.
Køles helt af og kommes i en tætsluttet beholder.

Syltede æbletern:

2 store æbler, i små tern
1 dl vand
1 dl sukker
Saften af 1 citron
¼ tsk vaniljesukker
Vand, sukker og vaniljesukker koges op.
Smages til med citronsaft.
Kogende lage hældes over æbletern.
Skal trække mindst 2 døgn på køl.

Ribssirup:

50 g ribs
1/4 dl vand
Koges op og sigtes.
½ dl usødet saft tilsættes
1/4 dl sukker
Koges op.
Tilsæt ¼ blad husblas.
Sættes på køl natten over, så konsistensen bliver som sirup.

Ingefærskum:

1/8 dl piskefløde
1/8 dl creme fraiche 38%
½ tsk reven ingefær
Alle ingredienser kommes i en skål og piskes til luftigt skum.

#CafeFoderbrættet
@naturamadk

Dronningemaen 30 · 5700 Svendborg

Café Foderbrættet

Tel. 24 88 62 94 · cafe@naturama.dk