

Spidskål med flødesauce og æbleglé

Tilberedningstid
12 time

Antal personer
4 personer

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 1 stor spidskål

Flødesauce

- 2,5dl fløde (38%)
- Saften fra ½ citron
- Citronskal fra ½ citron
- 1 dl revet gammelknas
- Salt og peber

Æbleglé

- 300g sukker
- 1kg æbler
- 3,5dl vand
- 3 blad husblas



Fremgangsmåde

Æbleglé

Skær stilk og blomst af æblerne (behold bare kernehuset)
Skær æblerne ud i mindre, men grove stykker.

Kog æblerne i en gryde med den angivne mængde vand i ca. 30 min.
Si herefter æblesaften over i en ny gryde. (Kan du gøre natten over)

Bland sukker sammen med æblesaften og kog det op i 10-15 minutter under omrøring.
Hvis der kommer skumbobler eller urenheder i overfladen, skal dette fjernes undervejs.

Sluk for varmen og tilsæt husblas. Rør godt rundt, så du sikrer dig, at det er smeltet og fordelt i hele massen.
Når det er afkølet let, kommes det på et glas og på køl, til det har sat sig til gelé.

Flødesovs

Varm fløde op under omrøring.
Tilsæt gammelknas, citronsaft og -skal og rør godt til osten er smeltet
Smag til med salt og peber.

Tænd ovnen på 150° varmluft.
Skær spidskål i 6 lige store stykker.
Fordel dem på en bageplade.
Smør olie ud over spidskål og drys med salt.
Bag i ovnen ca. 45 min til kålen er gylden og blød i overfladen.

Server med flødesovs, æbleglé og drys med citronskal og revet gammelknas.