

Brug af æbledessert/
æblegrød på en
anderledes måde



Indhold

Æblestegt flæskesteg med sur/sød rødkålssalat	3
Svinekød braiseret med æblekoncentrat og æblebåde . .	4
Æbleflæsk	5
Karrygryde med æblemos	5
Æble-kokoskage i bradepande . .	6
Æbletrifli med ingefærcreme . . .	7
Saftig bradepandekage med æbledessert og gulerødder	8
Svensk Æblekage	9
Lun Æblekage	10



Æblestegt flæskesteg med sur/sød rødkålssalat

Ingredienser

- 10 stk. korianderfrø
- 1 spsk. fennikelfrø
- 10 stk. laurbærblade
- 2 kg svinekam med ridset svær
- 2 ltr. Rynkeby Æblejuice
- 1,5 ltr. vand
- 2 stjerneanis
- 20 g bouillonpasta
- 8 spsk. mel
- 2 spsk. mørk balsamico
- 4 spsk. honning
- salt og peber
- Kolding Æblebåde (efter behag)

Gnid korianderfrø, fennikelfrø og laurbær ind i sværen på svinekammen. Kom stegen i en bradepande tilsat juice, vand, stjerneanis og bouillon.

Steges i ovn ved 200°C ca. 45-60 min. afhængig af tykkelse.

Sigt fonden og drys med mel, når stegen er færdig. Lad fedtet suge melet og kog saucen op til den jævner. Kom balsamico og honning i. Smag til med salt og peber. Tilsæt Kolding Æblebåde lige før servering. Server med kartofler og sur/sød rødkålssalat.

Sur/sød rødkålssalat

Ingredienser

- ½ rødkål
- 2 dl creme fraiche 38%
- 2 spsk. æbleeddike
- 1,5 dl Rynkeby Tyttebær Syltetøj
- salt og peber
- 100 g ristede hasselnøddeflager
- 150 g rosiner

Snit rødkålen fint. Rør en dressing af cremefraiche, eddike og Tyttebær Syltetøj smagt til med salt og peber. Bland de ristede hasselnøddeflager og rosiner med rødkålen og vend dressingen i.

TIP!

Rynkeby Æbledessert smages til med revet peberrod.

eller:

Rynkeby Æbledessert smages til med creme fraiche og hakket estragon.

Begge forslag er ideelle til kød, fjerkræ og fisk.

Svinekød braiseret med æblekoncentrat og æblebåde

Ingredienser

- 2 kg nakkekam
(Hvis man i stedet bruger bov med ben, eller et skulderstykke med bovblad, skal man beregne 500 g mere)
- 1 ltr. koncentreret Rynkeby Æblekoncentrat
- 1 dl æbleeddike
- 2 kanelstænger
- 1 stor kvist timian
- 1 kg pillede løg i kvarte
- ½ dåse Kolding Æblebåde
- groft salt og friskkværnet peber
- ½ hvidløg skåret over på midten

Gnid kødet ind i salt og peber. Læg løg og resten af krydderierne i en bradepande og tryk kødet ned i midten. Hæld æblekoncentrat over grøntsagerne.

Stil bradepanden i ovnen ved 150° C i 2 timer, til kødet er akkurat gennemstegt.

Ca. hver ½ time dryppes kødet med skyen. Tag kødet op og lad det hvile i 20 min. Æblebådene vendes i bradepanden og varmes igennem i ovnen mens kødet trækker.

Fjern timian, kanelstænger og mos hvidløget ud i saucen. Kødet skæres i skiver og serveres sammen med løg, æbler, saucen fra bradepanden og en kogt kartoffel.



Karrygryde med æblemos

Ingredienser

- 2 spsk. olie
- 3 tsk. karry
- 1 kg kalkunkød / skinkekød i strimler
- 6 dl SUN GLORY Grøntsagsjuice
- 2 dl Rynkeby/Kolding Æblegrød
- 2 dl fløde 13% / creme fraiche 38%
- evt. jævning
- salt/peber

Svits karry i olien. Tilsæt kødet og brun det i karryblanding.

Tilsæt SUN GLORY Grøntsagsjuice, Rynkeby/Kolding Æblegrød og fløden/creme fraichen.

Lad retten simre i ca. ½ time til kødet er mørt.

Jævn evt. retten med Rynkeby Multijævner og smag til med salt/peber.

Server karrygryden med løse ris og mango-chutney fra Rynkeby Catering (findes i både sur/sød + HOT)

Energi pr. 100 g 492kJ (118 kcal) • Protein 8%
• Fedt 49% • Kulhydrat 43%

Æbleflæsk

Ingredienser

- 16-20 skiver letsaltet flæsk
- 4 løg
- salt
- 800 g Rynkeby Æbledessert
- 400 g Kolding Æblebåde

Tilbehør: Groft rugbrød, sennep.

Steg flæsket på panden eller i ovn. Lægges på fedtsugende papir, holdes varmt.

Pil løgene og skær dem i tynde skiver.

Brun løgene i fedtstoffet fra flæsket, drys salt over.

Steg ligeledes æblebådene i fedtstoffet fra flæsket, til de er gyldne.

Kolding æbledessert vendes i.

Anret flæsket midt i et varmt fad.

Læg æblerne ved den ene side og løgene ved den anden.

TIP!

Til nystegte sild, serveres en varm hvid kartoffel og dertil Rynkeby Æbledessert.

Næringsberegning pr. 100 g 440kJ (105 kcal)
• Protein 45% • Kulhydrat 16% • Fedt 39%

Æble-kokoskage i bradepande

Ingredienser

- 440 g smør
- 665 g sukker
- 7 stk. æg
- 4,5 dl fløde 38%
- 7 tsk. bagepulver
- 875 g mel
- 90 g kokosmel
- 700 g Kolding Æblebåde
- kanel og perlesukker
- mørk chokolade

Pisk smør og sukker hvidt. Tilsæt æg, fløde, bagepulver, mel og kokosmel. Pisk yderligt et par minutter. Hæld massen op i en smurt gastronom bradepande. Fordel æblebådene på toppen og drys med kanel og perlesukker.

Bages ved 160° C i ca. 1 time.

Smelt mørk chokolade, smør dette på kagen, når den er kold.





Æbletrifli med ingefærcreme

Trifli er en klassiker, her er den i en let udgave med æbledessert og frisk ingefær.

Ingredienser

- 1 kg Rynkeby Æbledessert
- ca. 25 makroner
- 8 spsk. portvin
- nødder til drys

Ingefærcreme

- 8 dl Cultura
- 4 spsk. flormelis
- 2 tsk. fintreven ingefær
- 2 dl piskefløde

Knus makroner groft og fordel i 10 glas. Stænk med portvin. Rør flormelis og ingefær i culturaen.

Pisk fløden stiv og vend den i.

Anret æbledessert og ingefærcreme lagvis i portionsglas og drys med hakkede nødder.

Saftig bradepandekage med æbledessert og gulerødder

Denne kage er utrolig lækker, og den bliver kun bedre efter nogle dage...

Ingredienser

- 2 æg
- 250 g farin
- 500 g groftrevet gulerod
- 2,5 dl Rynkeby Æbledessert
- 325 g mel
- 1 tsk. bagepulver
- 2 tsk. natron
- ½ tsk. salt
- 2 tsk. vanille
- 1 spsk. kanel
- 50 g kokosmel

Lidt smør til formen.

Rør æg og farin skummende, rør derefter gulerod og æbledessert i, tilsæt de øvrige ingredienser. Hæld dejen i en smurt bradepande 25x35 cm og kagen bages ved 190° C i ca. 40 min.



TIP!

Husk også Rynkeby Æbledessert til almindelig og bagt æblekage.

Svensk Æblekage

Ingredienser

- 3 lagkagebunde

Fyld

- 750 g Rynkeby Æbledessert

Marengs

- 5 æggehvider
- 350 g sukker

Pynt

- 100 g mandelflager

Læg lagkagebundene sammen med Rynkeby Æble-
dessert.

Pisk æggehviderne til marengs med 200 g sukker til
de er stive, vend til sidst de 150 g sukker i.

Smør marengsen ud over top og sider på kagen,
(marengs kan evt. sprøjtes på som pynt).

Drys med mandelflager og bag kagen ved 220° C i ca.
10-15 min.

Server kagen lun og som tilbehør serveres flødeskum,
hvori der er blandet vanilleis i tern.

Næringsberegning: Marengstærte (beregningen uden lagkagebunde/flødeis) Energifordeling pr. 100 g
840kJ (200kcal) • Protein 5% • Kulhydrat 81% • Fedt 14%

Lun Æblekage

Ingredienser

- 1 kg Rynkeby Æbledessert
- 75 g smør
- 50 g brun farin
- evt. kanel

Marcipanlæg

- 400 g færdig kranssekagemasse
- 120 g fuldkorns rugbrød, i fine tern (evt. revet)
- 20 g mandelflager

Smelt smørret i en gryde, tilsæt farin og Rynkeby Æbledessert vendes i. Lægges i et ildfast fad, kan evt. drysses med kanel.

Bland kranssekagemassen med rugbrødet. Læg dette mellem 2 stk. plastic, og rul det ud i fadets størrelse, læg det over æbledesserten, så det danner låg.

Drys med mandelflager, og bages ved 200° C i ca. 15 - 20 min.

Server med koldt flødeskum eller creme fraiche.





Vestergade 30 · 5750 Ringe · Tlf. 63 62 32 00
www.rynkeby.dk

Dronninglund Bogtrykkeri A/S