

Lars Ekdahls samlade



äppelrecept

DUBBELFALU MED PURJOÄPPLEN

Servera med potatismos och t ex gröna bönor eller brockoli.

Tillagningstid ca 35 minuter.

Gör så här:

- 1.Sätt ugnen på 225 grader.
- 2.Dra skinnet av korven och skär den i skivor. Lägg ut hälften av dem på ett ugnsäkert fat (behöver ej smörjas)
- 3.Tvätta och finhacka eller grovriv ett av äpplena. Blanda detta med finstrimlad purjo och senapen. Fördela blandningen på korvskivorna på fatet
- 4.Gör något snitt i kanterna på resten av korvskivorna (då håller de sig plana) och lägg dem ovanpå fyllningen. Täck med en ostskiva
- 5.Skär det andra äpplet i klyftor. Pensla dem med lite smält fett och lägg dem bland korven på fatet.
- 6.Sätt in fatet i ugnen och stek i 20-25 min.

KOTLETT MED BACON, LÖK OCH ÄPPLE

Servera kotletterna med baconsåsen och kokt potatis eller potatismos.

Tillagningstid ca 20 min

Det här behövs till 4 portioner:

- 4 befria fläskkotletter
- salt och svartpeppar
- ca 1/2 paket bacon
- 1 purjolök
- 1 äpple
- 1-2 tsk curryn
- 2 dl crème fraiche,
- gärna lätt smör eller margarin att steka i.

Forts.KOTLETT MED BACON, LÖK OCH ÄPPLE

Gör så här:

- 1.Skär eller klipp baconet i småbitar. Skölj och strimla purjolöken. Dela, kärna ut och hacka äpplet
 - 2.Fräs bacon och purjo tillsammans med curryn i en kastrull. Låt äpplet fräsa med mot slutet. Blanda i crème fraiche och låt alltsammans sjuda i ett par minuter. Späd ev. med några droppar vatten om det behövs. Smaka av med salt och peppar
 - 3.Gör ett snitt i kanten på kotletterna om de har en fet rand. Stek dem i fett i en panna på inte allt för hög värme, 3-4 minuter på varje sida. Salta och peppra
-

UGNSPANNKAKA MED FLÄSK; LÖK OCH ÄPPLE

Det här behövs till 4 portioner:

- 200 g rökt eller rimmat sidfläsk
- 3 syrliga äpplen
- 2 gula lökar

PANNKAKSSMETEN

- 3 ägg
- 4 dl vetemjöl
- 1/2 tsk salt
- 8 dl mjölk

Gör så här:

1. Skär fläsket i små tärningar. Finhacka löken. Skala äpplena och skär dem i tärningar, stora som halva sockerbitar
2. Strö en långpanna med fläsk, lök och äpple. Ställ den i mitten av ugnen i 225°. Låt stå ca 15 minuter eller tills fläsket är lätt brynt
3. Vispa samman ägg, mjöl, salt och 4 dl mjölk till en slät smet. Tillsätt resterande mjölk och vispa om.
4. Slå pannkakssmeten i långpannan. Grädda i mitten av ugnen i 225° ca 25 minuter.

ÄPPELCHUTNEY

Servera till kycklingrätter och stekt kött.

Det här behövs för ca 1 liter:

- 1 KG SYRLIGA ÄPPLEN
- 3-4 GULA EL. RÖDA LÖKAR (CA 250 G)
- 2 VITLÖSKLYFTOR
- 1 BURK (400 G) KROSSADE TOMATER
- 1 DL FARINSOCKER
- 1 DL ÄPPELCIDERVINÄGER
- 1/2 TSK KAJENNPEPPAR
- 1/2 TSK MALD INGEFÄRA
- 2 DL (CA 125 G) RUSSIN

Gör så här:

1. Skala äpplena. Skär dem i kärnfria klyftor. Skala och skiva löken. Skala vitlöken och skär den i bitar.
2. Koka upp socker, vinäger, och kryddor. Lägg i det skurna och russinen
3. Koka *under* lock ca 30 min.
4. Koka *utan* lock tills massan tjocknat, ca 10 min.
5. Häll chutneyn i rena, varma glasburkar och sätt genast på lock. Förvara svalt. Färdig att äta efter ca 2 veckor. Kan sparas ca 3 månader.

ÄPPELSALLAD MED GRÖNMÖGELOST

Syrliga äpplen, honungens sötma och grönmögelostens salta blir en läcker kombination. Gott som förrätt eller istället för en bit ost efter maten

Det här behövs för 4 personer:

- 4 syrliga äpplen
- 50 g grönmögelost
- 1 msk honung
- pinjenötter

Gör så här:

1. Skär äpplena i halvor och ta bort kärnhusen
2. Skiva dem sedan tunt och bred ut dem på ett fat
3. Strö osten över och ringla på honung
4. Strö till sist över nötterna

KYCKLING MED ÄPPLE OCH CIDER

Servera med ris eller potatismos och gärna blandat med finhackad persilja.
Tillagningstid ca 40 minuter

Det här behövs till 2 portioner:

- 2 kycklingfiléer eller 1 liten kalkonfilé
- 2 scharlottenlökar
- 1 äpple
- 2 msk olja, smör eller margarin
- svartpeppar
- 2 dl cider
- 1/2 buljongtärning typ kyckling eller motsvarande mängd fond

Gör så här:

1. Skala och skär löken i smala klyftor. Dela och kärna ur äpplet. Skär det i 8 delar
2. Hetta upp lite fett i en panna och bryn filéerna ca 4 min på varje sida. Salta och peppra och ta upp dem ur pannan.
3. Fräs lök och äpple i pannan tills de fått lite färg
4. Häll i cidern och låt koka några minuter
5. Lägg i köttet och sjud under lock i 7-8 minuter, tills köttet känns färdigt. Koka ev ihop skyn lite under lock. Smaka av.

LÖK OCH ÄPPELSÅS

I grunden är denna sås söt vilket understrykes av äpplen, som ger en viss friskhet. Serveras till stekt salt sill eller stekt fläsk (rimmat eller färskt) Även gott till fläskkotlett, gärna med en krispig grönsallad utan dressing.

Det här behövs till 4 portioner:

- 2 halvsyrliga äpplen, exempelvis Cox Pomona eller Gravensteiner
- vatten
- citron
- 2 msk smör
- 2 gula lökar
- 3 dl grädde
- 1/2 tärning oxbuljong
- 2 msk japansk soja
- vitpeppar & salt

Gör så här:

1. Kärna ur, skala och skär äpplena i halvcentimetertjocka tärningar. Lägg dem i vatten med lite citron.
2. Grovhacka lökarna och stek hacket i smör tills det blir genomskinligt.
3. Slå på grädden.
4. Lägg i den halva buljongtärningen och häll i sojan.
5. Låt sjuda i 10 minuter under omrörning så att smakerna förenas
6. Tillsätt eventuellt vatten om såsen tycks tjock
7. Fiska upp äppelbitarna ur citronvattnet och lägg dem i såsen som nu får koka i 10 minuter (bitarna skall koka så att de mjuknar något, utan att falla samman)
8. Smaka sedan av med nymald vitpeppar och salt.

SVAMP OCH ÄPPELRÖRA

Servera som fyllning i baquette eller som pålägg på rostat bröd.

Det här behövs till 4 portioner:

- 1 ägg och 1 kokt potatis
- 1 tsk dijonsenap
- 1 tsk balsamvinäger
- salt
- svartpeppar
- 1/2 dl olivolja
- 1/2 dl matolja

Röra:

- 1-2 msk matolja
- 2-3 dl svamp
- 1 äpple typ Alice/Ingrid Marie
- 3 stjälkar blekselleri
- 1 gul lök

Gör så här:

1. Skala potatisen och mosa samman den med ägget i en skål.
2. Tillsätt senap, vinäger, salt och peppar
3. Tillsätt oljan droppvis under vispning så att majonäsen inte delar sig. Smaka av och låt stå
4. Grovhacka svampen och stek den långsamt i matolja.
5. Kärna ur och tärna äpplet, tärna sellerin och finhacka löken.
6. Låt svampen kallna lite och blanda ihop majonäs, svamp, äpple och lök.
7. Smaka av
8. Servera som fyllning i baquette eller som pålägg på rostat bröd.

ÄPPELFRÄS MED PURJO OCH CURRY

Servera äppelfräsen till stekt, kokt eller rökt fisk, stekt korv eller köttbullar, stekt eller grillad kyckling.

Det här behövs till 4 portioner:

- 1-2 PURJOLÖKAR
- 2 SYRLIGA ÄPPLÉN
- 1-2 MSK MARGARIN ELLER SMÖR
- 1 1/2 TSK CURRY
- 1 TSK SALT
- 1/2 DL VATTEN
- 1/2 GRÖNSAKSBULJONGTÄRNING
- ca 1/2 DL HACKAD DILL

Gör så här:

1. Snitta, skölj och skiva purjon. Skala och skär äpplena i tärningar eller kärnfria klyftor.
2. Fräs purjo och curry i fettet i en stekpanna. Tillsätt äppeltärningar, salt, vatten, buljongtärning och dill.
3. Sjud under lock i ca 5 min.

ÄPPELPAJ:

Servera med vaniljvisp, vispad grädde med vanilj eller mjukrörd glass.

Det här behövs för 8-10 bitar:

- 3 DL VETMJÖL
- 2 TSK SOCKER
- 125 G SMÖR
- 1 LITET ÄGG

Fyllning:

- 1 ÄGG
- 100 G MANDELMASSA
- SOCKER OCH KANEL
- 5-6 STORA ÄPPLEN
- 2-3 MSK FLAGAD MANDEL
- 2-3 MSK SMÖR FLORSOCKER

Gör så här:

- 1.Hacka snabbt ihop mjöl, socker och smör till degen.
- 2.Tillsätt ägget (ta bort lite vita om ägget är stort) och arbeta ihop till en slät deg. Tryck ut den i en rund form (ca 23 cm) och ställ kallt i minst 30 minuter.
- 3.Riv mandelmassan och blanda med ägget. Bred ut smeten i pajskalet och dofta lite kanel över. Skala och klyfta äpplena. Skär i tunna skivor och fyll på så att hela formen täcks med ett tjockt lager äppelbitar. Strössla socker och flagad mandel över, sedan lite smörklickar. Grädda på nedersta falsen, 200° i 30 minuter. Låt svalna och sikta lite florsocker över.

ÄPPELKAKA MED STRÖSSEL

Det här behövs för 10 bitar:

- 1 ÄGG
- 2 DL MJÖLK
- 2 RIVNA BITTERMANDLAR
- 5 DL VETEMJÖL
- 2 TSK BAKPULVER
- 1 DL SOCKER
- 100 GRAM KALLT SMÖR

Fyllning:

- 4 ÄPPLEN
- STRÖSSEL
- 1 DL FINHAKKADE HASSELNÖTTER
- 1/2 DL SOCKER
- 3 MSK VETEMJÖL
- 3 MSK SMÄLT SMÖR

Gör så här:

1.Smörj en rund form eller stekpanna (24 cm i diameter). Strö formen med ströbröd

2.Vispa samman ägg, mjölk och bittermandel i en skål (1 liter). I en annan skål (ca. 3 liter), blandas mjöl, bakpulver och socker. Smula sönder smöret med fingertopparna i mjölblandningen så att det blir en grynig massa. Tillsätt äggmjölken och rör om hastigt. Bred ut degen i formen.

3.Skala äpplena och tag ur kärnhusen. Skär varje äpple i 6 klyftor. Lägg äppelklyftorna löst ovanpå degen.

4.Blanda alla ingredienserna till strösslet och bred det över äpplena. Grädda kakan i mitten av ugnen i 200° i 30 minuter.

RÅRIVEN ÄPPELKAKA ,

Rik smak med knaprig yta och en fin ton av bittermandel

Det här behövs för 10 bitar:

Till smeten

- 20 st sötmandlar
- 1 st bittermandel
- 150 gram margarin
- 1 dl socker
- 2 dl skorpmjöl
- 1 msk vetemjöl

Till fyllning

- 7 äpplen, urkärnade men med skalet på
- Smakar extra gott med glass till!

Gör så här:

Smet

- 1.Riv all mandel i matberedaren. Lägg ner resten av ingredienserna och kör tills allt är blandat.

Fyllning

- 2.Sätt ugnen på 225 grader
- 3.Riv äpplena grovt
- 4.Bottna en smord form med hälften av smeten. Lägg på äpelraspet och täck med resten av smeten
- 5.Grädda i cirka 15-20 minuter.

CHÉVREGRATINERADE ÄPPLÉN MED APELSINBLOMSHONUNG

Getost och äpple är ett lyckat äktenskap. Sötman från honungen lyfter smaken ytterligare. Serveras som förrätt

Det här behövs för 4 personer:

- 2 fasta äpplen
- 4 skivor chèvre à 1 cm
- 4 tsk rinnande apelsinblomshonung
- 15-20 pistaschmandlar, grovhackade

Gör så här:

1. Skär äpplen i centimetertjocka skivor tvärs över. Behåll skal och kärnhus. Använd fyra jämnstora mittensskivor. Lägg dem i en smord form

2. Värm ugnen till 225 grader

3. Placera en skiva ost på varje äppelskiva. Grilla i ugn i cirka 5 minuter, eller tills osten börjar få färg.

4. Ringla lite honung över, strö på pistaschmandel och servera genast, kanske med någon grönsak och en äppelskiva till

Tips: Använd om möjligt giftfritt odlade grönsaker, bär och frukter och känn skillnaden i smak och kvalitet.

ÄPPELCHIPS

Servera som tilltugg, t. ex. till en bål, eller till dessert, t. ex. glass, sorbet eller soppa.

Det här behövs

- Äpplen
- Florsocker

Gör så här:

-Skölj äpplena. Skär dem i millimetertunna skivor. Lägg dom på plåtar med bakplåtspapper

-Sikta över rikligt med florsocker

-Sätt in dom i knappt 100° ugnsvärme. Två plåtar kan sättas in samtidigt. Låt dom byta plats efter halva tiden. Tork tid ca 4 timmar.

-Förvara chipsen torrt

LÄCKRA ÄPPELFORMAR

Äppelformarna går också att frysa in

Det här behövs till 15 st:

Deg:

- 100 gram smör eller margarin
- 3 dl mjölk
- 2 msk socker
- 3 msk kallt vatten

Fyllning:

- 2 syrliga äpplen
- rivet skal av 1/2 citron
- 1 tsk vaniljsocker
- ca 2 msk socker
- 2 ägg

Gör så här:

1. Gör först degen. Blanda smör eller margarin med mjöl och socker till en smulig massa i matberedaren eller med fingertopparna. Tillsätt vatten och arbeta ihop till en deg. Låt den nu ligga i kylskåpet ca 30 minuter
2. Skala och grov riv äpplena. Blanda dem med citronskal, vaniljsocker och ägg
3. Fräs lök och äpple i pannan tills de fått lite färg
4. Tryck ut degen i mazarinformar, helst av metall aluminiumfolie men papper fungerar också. Fördela fyllning i formarna
5. Grädda i 200 grader i mitten av ugnen i ca 25 minuter

CIDERKOKTA ÄPPELKLYFTOR

Det här behövs för 5-6 personer:

- 4-5 STORA SYRLIGA ÄPPLEN
- 1/2 VANILJSTÅNG
- 3-4 STJÄRNANIS
- 3 DL ÄPPELCIDER
- 1 MSK PRESSAD CITRON ELLER LIMESAFT
- 3-4 MSK SOCKER
- 2 TSK POTATISMJÖL

Gör så här:

1. Lägg vaniljstång och stjärnanis i en kastrull. Häll på cider, citronsaft och socker. Skala och klyfta äpplena och lägg ner efter hand i kastrullen. Låt koka på svag värme tills äpplena mjuknar, men ej kokar sönder.
2. Rör ut potatismjölet i lite kallt vatten och rör ner försiktigt. Låt koka upp igen och lyft från plattan. Häll upp i skål, fiska upp vaniljstången och strö lite socker över.

Tips: Vaniljstång och stjärnanis kan ersättas med lite vaniljsocker, men det skall röras ned först när äpplena är färdigkokta

En drink med mild citronton som hittar den runda äppelsmaken perfekt

Det här behövs till 1 drink

- is
- 2 cl vodka
- 4 cl citronlikör, t ex Limoncello
- 2 droppar angostura bitter (ev)
- 8 cl äppeljuice
- sodavatten
- äppelskiva

-Anm: Citronlikören kan ersättas med 1 msk råsocker, 2 cl färskpressad citron och 4 cl Vodka .Det går också att hoppa över Angosturan, men då blir drinken mindre spännande

Gör så här:

- Fyll ett grogglad med is och häll i vodka, citronlikör, angostura bitter samt juicen
- Rör om och toppa med sodavatten
- Ganera med en äppelskiva
- Servera slutligen med ett sugrör!

En variant av klassikern Mint Julep

Mint Julep blandas av is, socker, bourbon whiskey och mynta. I Zeke får drinken ytterligare en dimension då isen är gjord av äppeljuice

Det här behövs till 1 drink:

- 1 dl fryst äppeljuice
- 4 myntablad
- 2 tsk råsocker
- 4 cl bourbon

Gör så här:

- Häll juicen i en isbitsform och ställ i frysen några timmar
- Lägg myntablad och socker i ett whiskyglas och mosa sedan innehållet med hjälp av ett knivskaft eller träslev
- Lägg sedan den frysta äppeljuicen i glaset
- Häll i bourbon och rör om
- Sedan klart att servera

Varm alkoholfri drink som påminner om turkiskt äppelte.

Rosmarinkvisten och den torkade aprikosen ger extra doft och smak. Om du vill kan du spetsa med mörk rom

Det här behövs till 1 drink:

- 2 dl äppeljuice
- 1 torkad aprikos
- 1 rosmarinkvist
- 4 cl bourbon

Gör så här:

- Värm äppeljuicen och häll den sedan i ett glas
- Lägg i aprikosen och rosmarinkvisten
- Linda en servett runt glaset så att fingrarna inte bränns
- Klart att servera

Varma svamkrustader till drinken

Äpple smakar bra till rökta delikatesser och svamp. Servera drinken med varma krustader fyllda med svampstuvning, knaperstekt bacon och en liten persiljekvist

Det här behövs till 24 krustader:

- 1/2 paket bacon
- 500 g svamp (gärna smakrik)
- 1/2 gul lök
- 1 msk smör
- en skvätt ljus lageröl
- salt
- peppar
- kajennpeppar
- 1 dl vispgrädde
- 24 små krustader
- persilja

Gör så här:

- Knaperstek baconskivorna och torka på hushållspapper
- Skölj svampen och dela i centimeterstora bitar
- Finhacka löken
- Fräs svamp och lök med smör och en skvätt öl. Röran skall bli gullenbrun
- Krydda med salt, peppar och kajennpeppar
- Rör ned vispgrädden och låt koka i 5 minuter
- Värm under tiden krustaderna
- Fyll sedan med svampröra och toppa med en nypa söndersmulad bacon
- Lägg dem på ett stort fat och garnera med persiljekvistar
- Klart att servera tillsammans med några av ovanstående drinkar