

# ÆBLESMØR

TIL 6 PERS.  
TID: 60 MIN  
SVÆRHEDSGRAD: 3



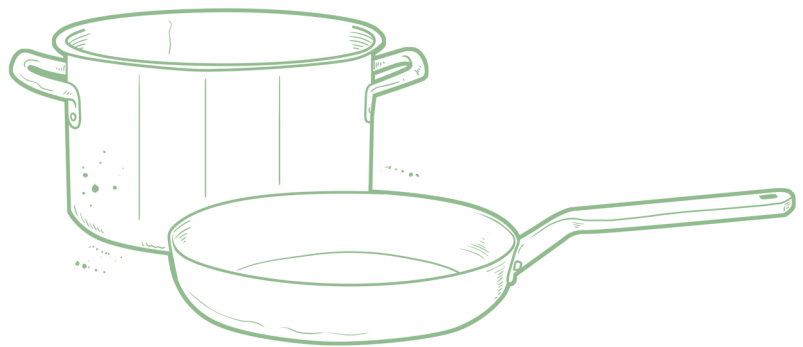
## DET SKAL DU BRUGE

1 kg æbler  
3 dl vand  
Hele krydderier (f.eks. allehånde, nelliker, kardemomme, stjerneanis eller sort peber)  
Honning og evt. salt og æbleeddike til tilsmagning



## SÅDAN GØR DU

1. Skyl æblerne og skær dem i grove stykker med skræl og kernehus.
2. Hæld vandet i en gryde og tilsæt æblerne.
3. Kog æblerne ca. 30 minutter under låg indtil de er helt møre og faldet lidt fra hinanden.
4. Blend æblerne med en stavblender indtil grøden er helt ensartet.
5. Tilsæt de valgte krydderier.
6. Kog grøden ved lavt blus, indtil den langsomt bliver mørkere og tykkere. Rør rundt i gryden, mens den koger. Pas på, det kan godt sprutte lidt.
7. Tjek om grøden har den rette konsistens ved at komme en tsk. grød på en kold tallerken. Stil den i køleskabet i fem minutter. Når grøden er sammenhængende og smørbar, kan du tage gryden af varmen. Ellers skal den koge lidt længere.
8. Smag til med honning og evt. salt eller æbleeddike.
9. Sigt grøden ned i en bøtte med låg. Opbevar æblesmørret i køleskabet.



## TIPS OG TRICKS

- Hvis du vil opbevare æblesmørret i længere tid, så hæld den på skoldede glas, mens den stadig er meget varm. Sæt låg på glassene med det samme. Så dannes der et naturligt vakuum, når æblesmørret køler af.