

Ingrediënten voor 4 personen

Veenbessensaus: ca 225 gr.
veenbessen (eventueel uit
diepvries) 150 gr. suiker 1
sinaasappel (rasp en sap) 1 sjalot
1 tl mosterd mespunt
gemberpoeder (djah mespunt
cayennepeper 1 dl port
Gevulde
appels: 4 stevige appels 4
eetlepels bruine basterdsuiker
wat sterke koffie

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Pittig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

gevulde appels met veenbessensaus

Een met koffie en bruine suiker gevulde appel uit de oven, overgoten met de voortreffelijke wildsaus zorgt voor een feestelijk bijgerecht bij een wildschotel. Weer eens iets anders dan stoofporen!

Bereidingswijze

VEENBESSENSAUS/WILDSAUS Doe de veenbessen in een pan en voeg er de overige ingrediënten aan toe. Giet de port in de pan en vul evt. met water aan, zodat de veenbessen geheel onder vloeistof staan. Breng aan de kook en laat de saus op een laag vuurtje zo lang opstaan totdat de bessen gaar en open gebast zijn (ongeveer 30 minuten). Laat de saus wat afkoelen, zeef hem en proef of er nog suiker aan toegevoegd dient te worden. Zet de saus tot serveren in de koelkast.
GEVULDE APPELS Schil de appels en haal er met een appelboor het klokhuis uit. Plaats ze in een licht ingevette overschaal, vul ze met bruine suiker en giet koffie in de appels over de suiker. Laat ze in een voorverwarmde oven (180 graden) ongeveer 20 minuten zacht worden.

Serveertips

Schep wat wildsaus over de appels en zet de rest in een sauskom erbij.