

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg friszoete appels in blokjes gesneden (niet al te klein). Sap en rasp van 2 sinaasappels en een citroen. 4 sjalotten gesnipperd. Volle eetlepel roomboter Steranijs .6 bolletjes gember fijngehakt en een deel van de siroop. 6 jeneverbessen -5 kruidnagels- 10 zwarte peperkorrels fijn gestampt in de vijzel. 5 tot 7 eetlepels suiker hou je van niet al te zoet dan naar smaak minder. Snuf kaneel naar smaak en 2 /3 eetlepels Pastis. 200ml water

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Appelcompote.

Kruidige Appelcompôte serveer deze als bijgerecht bij een heerlijk stuk wild. Het wildseizoen is steeds weer genieten! Uiteraard bij een runderstoof en rode kool ook een geweldige smakende compôte

Bereidingswijze

Fruit de sjalotjes in de boter en voeg de appelblokjes toe zo ook de gemalen kruiden steranijs ,gember ,sinaasappelsap en de sinaasappel rasp en de suiker en kaneel .Roer en laat op halfhoog vuur tot het karamelliseert Voeg dan de pastis toe en flambeer (zet wel de afzuigkap uit !!) Voeg eventueel wat water toe maar kijk dat het geheel niet al te nat wordt. Vaak is het fruitvocht voldoende. Laat het geheel zachjes gaar stoven . Voeg op het laatst de citroenrasp en naar smaak citroensap toe. Hou je van fijn dan pureer dan met de staafmixer .Dat is uiteraard smaak gebonden. Laat het geheel afkoelen en bewaar in de koelkast tot het serveren.

Serveertips

Serveer dit bij een wildzwijn karbonade of ander soort wild

