



Bijgerechten

Appeltjes met veenbessensaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de appeltjes

4 appels (stevige)
100 milliliters rode wijn
100 milliliters rode porto
50 gram rietsuiker
1 kaneelstokje
1 steranijs
2 kruidnagels

Voor de veenbessensaus

350 gram veenbessen
tijm (enkele takjes)
2 deciliters water
100 gram suiker
maïszetmeel (optioneel)

Bereidingswijze

Verwarm het water voor de veenbessen met de suiker. Voeg de veenbessen en de tijmtakjes toe als de suiker is opgelost. Breng aan de kook en laat koken tot de bessen openspringen. Bind de saus eventueel met maïszetmeel.

Schil de appels, maar laat het steeltje zitten. Zet de appels in een pan en voeg alle ingrediënten toe. Schenk er daarna nog water bij totdat de appeltjes net onder staan.

Laat ze 1 uur op een heel zacht vuur stoven. Draai halverwege om zodat ze een mooie dieprode kleur krijgen.

Schep de helft van de veenbessensaus in een schaal en schik er de appels in. Kook het overgebleven sap verder in tot een siroop en schenk over de appels. Garneer met enkele takjes tijm.

