



Oostenrijk

Apfelkren

Appel-mierikswortelsaus

500 gr. appels

10 gr. boter

het sap van een halve citroen

1 el. suiker

1 stukje mierikswortel (kren), groot genoeg voor 2 el. geraspt

1 scheutje azijn

Pel de appels, verwijder de klokhuizen en hak ze in stukken. Laat ze samen met de boter, de suiker en het citroensap in een pannetje op een laag vuurtje zacht worden. Indien nodig kan er een scheutje water bij, maar liefst zo min mogelijk.

Werk het spul door een zeef of keukenmachine en laat het afkoelen. Rasp er de mierikswortel boven, 2 el., en maak de saus af met een scheutje azijn.