

Perlebyg i nøddeskum

mandag 10. november 2014

Ingredienser

1 fed vaniljestang

½ liter æblemost

200 gr perlebyg (2 ½ dl)

75 gr. hasselnøddekerner

2 spsk. lyst rørsukker

¼ tsk. groft salt

½ liter Piskefløde

Marinerede æbler

3 dl æblecidereddike

1 tsk. revet muskatnød

175 gr. lyst rørsukker (2 dl)

4 uskrællede røde æbler i både, fx ingrid marie (450 g)

Opskriften er til 6 personer

Fremgangsmåde

Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Gem vaniljekornene.

Bring æblemosten i kog i en tykbundet gryde og tilsæt perlebyg og den flækkede vaniljestang.

Kog kernerne ved svag varme og under låg i ca. ½ time - rør af og til. Stil kernerne tildækket i køleskabet, til de er kolde.

Rist hasselnødderne i en bradepande midt i ovnen. Ca. 10 min. ved 175°.

Gnid nødderne i et viskestykke så de fleste skaller falder af. Hak nødderne groft. Rør de kolde kerner med nødder, vaniljekorn, sukker og salt.

Pisk fløden til et meget let skum og vend det forsigtigt i kernerne. Smag til.

Marinerede æbler

Kog imens eddike, muskatnød og sukker i en pande ved kraftig varme til der er ca. 2 dl sirup. Vend æblebådene i og kog dem i ca. 2 min. Tag æblebådene op af siruppen og server de lune, marinerede æbler på den kolde dessert. Server siruppen til.

Tip

Perlebyggen kan koges dagen før.