

Æblecider (krydret æblejuice)

Ingrédients

- 10 mellemstore æbler
- 1 appelsin
- 1 citron
- 5 spiseskefulde kanelpulver
- 1,5 spiseskefulde ingefærpulver
- 1 spiseskefuld muskatnød
- 2 nip stødt nellike
- 75g sukker efter dit valg (jeg har brugt rørsukker)

Préparation

1. Æblecider, for dem der ikke kender det, er ikke cider (som navnet ikke antyder), men en varm drik lavet af æbler og krydderier, der er meget populær i Nordamerika om efteråret.
2. Næsten alle caféer serverer det, og det er en sjov idé at skifte ud med te, kaffe, chokolade og andre latte.
3. Selvfølgelig er der mange forskellige versioner, så her er min, som du selvfølgelig kan tilpasse efter din smag: flere eller færre krydderier, citrusfrugter, sukker efter dit valg eller endda ahornsirup, det er op til dig
Ingredienser :Jeg har brugt kanel fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke tilknyttet).
4. FLAVIE2 = 20% rabat på alt tilbehørForberedelsestid: 10 minutter + 1 time og 30 minutter til tilberedningFor cirka æblecider : Ingredienser : 10 mellemstore æbler 1 appelsin 1 citron 5 spiseskefulde kanelpulver 1,5 spiseskefulde ingefærpulver 1 spiseskefuld muskatnød 2 nip stødt nellike sukker efter dit valg (jeg har brugt rørsukker) Opskrift : Skær frugterne i stykker og læg dem i en gryde med alle krydderierne og sukkeret.
5. Tilsæt vand, nok til at dække æblerne.
6. Lad det simre ved lav varme i cirka 1 time til 1 time og 30 minutter, æblerne skal være meget møre.
7. Derefter, for at lave saften: jeg har brugt frugtfileret fra min Cooking Chef robot, jeg tror, at hvis du har en saftpresser, kan du også bruge den.
8. Hvis du ikke er udstyret, kan du blende hele blandingen og derefter si den gennem et fint klæde for at filtrere og fjerne skind, skræl og kerner.
9. Med Kenwood-fileret er det meget enkelt, du skal bare hælde frugtstykkerne og "kogevæsken" i, og det sorterer mellem affaldet og frugtpulpen.
10. Hæld det hele tilbage i gryden og tilsæt vand for at opnå den rette konsistens, juster efter din smag, jeg kan godt lide det lidt tykt Derefter, varm det op igen og nyd det!