



Vaniljsås

Calvados

4 personer

0,5 dl färskpressad
äppeljuice
= 1 st svenskt äpple
4 st äggulor
1/2 dl socker
1 msk maizena
2 dl grädde
1,5 dl mjölk
2-3 msk Calvados
1 st vaniljstäng

Skala och dela äpplet. Pressa ur saften med en fruktpress. Vispa ihop äggulor och socker. Häll på grädde, mjölk, äppeljuice, Calvados och blanda i fröna från vaniljstäng. Låt sedan såsen sjuda tillsammans med resten av vaniljstäng. Sila såsen, (vaniljstäng ska inte ätas, enbart ge smak till såsen). Servera såsen ljummen eller kall tillsammans med Mor Tildas äppelkaka (recept på appelriket.se).



Fler recept och mycket mer på www.appelriket.se