



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

19. november 2019

## Dessert

### Bondepige med slør (4-5 personer).

#### Ingredienser:

**Æblemos:** 600-700 g madæbler (belle de boskoop, holsteiner-cox eller Filippa), ½ vaniljestang, ca. 5 spsk sukker, 1 knivspids fint havsalt. **Sød rugbrødsrasp:** 4-6 tykke skiver rugbrød (gerne lidt tørt) uden kerner, 4 spsk sukker, 4 spsk smør, evt. 1 lille spsk kakao. **Desuden:** 4-5 spsk hindbærsyltetøj, 2-3 spsk piskefløde, kako til at drysse over.

#### Æblemos:

Skyl æblerne og skær dem i kvarte. Skræl dem og skær kernehuse og stilke bort. Skær æblebådene i mindre stykker og kom dem i en gryde. Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud og kom korn og stang i gryden, sammen med 2-3 spsk vand, sukker og salt. Bring det langsomt i kog og lad det simre til mos under låg. Køl mosen af.

#### Rugbrødsrasp:

Bræk rugbrødsskiverne i mindre stykker og kør dem til smulder i foodprocessoren, der skal være godt 3 dl smulder i det hele.

Kom sukker i foodprocessoren og bland det med brødet. Smelt smørret på en god stegepande og hæld rugbrøds-sukker blandingen på. Bag/rist brød og sukker gyldent og let karamelliseret over moderat blus.

Hold massen i bevægelse hele tiden, så den ikke branker. Tilsæt evt. kakao kort før, raspen er færdig. Hæld den karamelliserede rugbrødsrasp ud på et stykke bagepapir og lad den køle af.

#### Anretning:

Læg æblemos, rasp og syltetøj lagvis i portionsglas eller en skål. Der skal være rasp både øverst og nederst. Lad bondepigen trække 1-2 timer inden servering.

Pisk fløden til blød flødeskum og fordel den over. Drys kakao over og server.

