Sauzen / Verenigde Staten

Gekruide Appelboter

Granny Smith-appels worden urenlang langzaam gekookt met bruine suiker, kaneel, kruidnagel en nootmuskaat in appelcider totdat ze instorten en karamelliseren tot een diep, mahoniebruin concentraat - fluweelachtig, intens gekruid en bijna onmogelijk geurig.

Tijd 240 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Granny Smith-appels, geschild, klokhuis verwijderd en grof gesneden
- ☐ 30 delen Verse appelcider (ongefilterd, geen appelsap)
- ☐ 25 delen Donkerbruine suiker
- ☐ 1,5 delen Gemalen kaneel
- ☐ 0,3 delen Gemalen kruidnagel
- ☐ 0,3 delen Gemalen nootmuskaat, vers geraspt
- ☐ 0,2 delen Gemalen piment
- ☐ 3 delen Appelazijn
- ☐ 0,5 delen Fijn zeezout

Zo maak je het.

01 Doe de grofgehakte appels en de appelcider in een grote, brede pan met een dikke bodem (een braadpan of een geëmailleerde gietijzeren stoofpot is ideaal; het grote oppervlak versnelt de verdamping). Breng op middelhoog vuur aan de kook, af en toe roerend, tot de appels helemaal zacht zijn en uit elkaar beginnen te vallen – ongeveer 25-30 minuten. Je bent hier niet op zoek naar textuur; de appels moeten volledig meegeven, omdat ze tot een gladde puree worden gemengd. De cider biedt zowel vloeistof voor het eerste koken als een geconcentreerde appelsmaak die gewoon water niet kan repliceren. Naarmate de appels zachter worden, laten ze hun eigen sap vrij en wordt het mengsel vloeibaarder voordat het begint in te dikken.

02 Voeg de bruine suiker, kaneel, kruidnagel, nootmuskaat, piment, appelciderazijn en zout toe aan de zachte appels. Roer om te combineren. Gebruik een staafmixer rechtstreeks in de pot en mix tot het volledig glad is, zonder dat er appelschillen of stukjes achterblijven. U kunt ook iets laten afkoelen en in gedeelten in een blender op het aanrecht mengen (slechts halverwege vullen - er kan hete vloeistof uitbarsten). Als u de voorkeur geeft aan een zeer gladde, glanzende boter, giet u het gemengde mengsel door een fijnmazige zeef en drukt u het stevig aan. Proef nu de basis van de gezoete appelmoes: deze zal vlak en te zoet smaken omdat de suiker nog niet gekarameliseerd en geconcentreerd is – dit is te verwachten en correct. De transformatie vindt plaats tijdens de lange, langzame reductie die volgt.

03 Laat de appelmoes, terwijl de pan onafgedekt is, gedurende 2 tot 3 uur op de laagst mogelijke temperatuur inkoken, waarbij u elke 10-15 minuten roert – vooral belangrijk in het laatste uur, wanneer de concentratie hoog is en er verzenging kan optreden. Terwijl de boter inkookt, doorloopt deze verschillende fasen: bleke karamel (1 uur), goud amber (1,5 uur), diep mahoniebruin (2 uur) en ten slotte de dikke, glanzende, smeerbare consistentie van appelboter (2,5-3 uur). Je weet dat het klaar is als: een lepel die op een koud bord valt zijn heuvelvorm behoudt en niet uitloopt; het oppervlak heeft een glanzende, gelakte glans; en de kleur is diep mahoniebruin. Het volume zal met ongeveer de helft zijn afgenomen. Doe het onmiddellijk over in schone potten terwijl het nog heet is.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / spiced-apple-butter