



Tilslørte bondepiker med pistasjnøtter

En ny vri på den klassiske "tilslørte bondepiker" – med sitrus, krydder og pistasj som gjør desserten både friskere og mer spennende. Eplene får først trekke i pistasjbalsamico, før de stekes gyldne og kokes til en aromatisk kompott med appelsinjuice, litt honning og et lite løft av sumak. Lagvis med luftig pistasjkrem-fløte og sprø crumble blir dette en dessert som både knaser, smelter og smaker elegant – perfekt i glass når du vil servere noe som ser proft ut, men er overraskende enkelt å lage.

🕒 60 min

🔪 Medium

Instructions

- 1 Lag crumble og stek den.
- 2 Skrell eplene og skjær dem i terninger. Tilsett 2-3 ss balsamico med pistasj, bland godt, og la epleterningene marinere i minst 1 time.
- 3 Press appelsinene og lag fersk appelsinjuice. Sett til side.
- 4 Ha epleterningene i en middels varm stekepanne med litt hverdagsolje, og stek til de blir gyldne.
- 5 Tilsett appelsinjuicen og la det småkoke til du får en kompott.
- 6 Rør inn litt flytende honning mot slutten av koketiden, og smak til med sumak. Sett til side og la eplekompotten avkjøles.
- 7 Bland sammen pistasjolie og pistasjkrem, og vend blandingen forsiktig inn i pisket kremfløte.
- 8 Lag «tilslørte bondepiker» lagvis i serveringsglass: eplekompott, pistasjdryss, pistasjkrem-fløte, crumble med pistasj – og avslutt med et lett dryss av crumble og pistasjdryss på toppen.



Ingredients

Servings: 4

- 12 stk røde epler
- 6 ss balsamico med pistasjnøtter
- 4 stk appelsiner
- 1 ts flytende honning
- 0.5 ts sumak
- 1 ss Hverdagsolje
- 1.5 dl kremfløte
- 2.5 ss pistasjkrem med olivenolje og ristede pistasjnøtter
- 2 ss ristet pistasjolie
- Crumble med pistasjnøtter
- Pistasjdryss