

Calvadosäpplen med valnötter.

10 äpplen.

Malen kardemumma.

Smör, 100g.

Flytande honung, 6 msk

Rivet skal av en citron.

Calvados, 1,5 dl.

Valnötter, hackade, 200g.

Vispgrädde, 5 dl.

Blanda smör, honung, citron och calvados i en kastrull, sjud och rör ihop och vänd ned valnötter.

Skala äpplen, dela dem i halvor och kärna ur.

Skär halvorna i tunna skivor tvärs över. Lägg dem i ugnform och pensla över lite av såsen.

Sätt in äpplena i ugnen (200 grader) i ca 20 min tills de är lagom mjuka.

Lägg upp på tallrik och fördela såsen över.

Vispa grädden och lägg en klick på varje äpple.

Lycka till!