

Ugnsbakat äpple med mandel och ingefärskolasås

Det här behövs till 7 pers:

7 röda äpplen
200 g mandelmassa
2 msk kanel
2 dl mandelspån
Ingefärskola:
2 dl vispgrädde
6 msk strösocker
2 dl ljus sirap
2 msk färsk finhackad ingefära
200 g smör, skuret i tärningar

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 150°.
2. Skär av locket och kärna ur äpplena. Blanda mandelmassa och kanel. Fyll hålen och lite till med mandelmassan. Sätt på locken och baka mitt i ugnen ca 35 min tills äpplena är mjuka.
3. Lägg ut mandelspånen på en plåt. Rosta dem gyllenbruna i ugn ca 10 min, eller rosta i stekpanna ca 4 min under omrörning.
4. Ingefärskolasås: Lägg alla ingredienser till ingefärskolan utom smör i en kastrull. Låt småputtra ca 10 min till en simmig sås. Rör ner smöret lite i taget strax före servering medan kolasåsen fortfarande är lite ljummen.
5. Fördela äpplena på tallrikarna, slå över såsen och toppa med rostad mandel.

20 min + 35 min i ugn. Lättast är att kärna ur äpplena med en äppelurkärnare, men det går också bra att skära runt kärnhuset med en liten kniv.

