



Zwarte & witte pens met zelfgemaakte appelmoes en gratin



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram bintje
boter
2 1/2 deciliter room
2 1/2 deciliter melk
peper en zout
3 takjes tijm
6 appels (het liefst verschillende: bv. jonagold, granny smith en boskoop)
4 eetlepels suiker
1 vanillestokje
2 eetlepels citroensap
4 zwarte pensen
4 witte pensen

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de gratin: schil de bintjes en snij ze in dunne plakjes van ½ cm. Schik die dakpansgewijs, het liefst in één laag, in een met boter ingesmeerde ovenschaal of bakplaat. Overgiet met de room en de melk. Breng op smaak met peper, zout en tijm. Zet ± 40 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 2.** Maak de appelmoes: schil de appels en snij ze in blokjes. Smelt een beetje boter in een diepe pan en voeg de suiker toe. Laat die lichtjes kleuren en voeg de appels toe. Roer goed en breng op smaak met de vanillesuiker en het citroensap. Sluit af met een deksel en laat zachtjes garen. Roer tot de appelblokjes uit elkaar zijn gevallen.
- 3.** Verwijder het vel van de pensen en snij ze in dikke plakken. Bak ze gaar in boter in een braadpan.
- 4.** Serveer de pensen met de gratin en de appelmoes.