

APPEL-KANEELFRIETJES MET GEZOUTEN KARMEL SAUS



CATEGORIE VERSE FRIET & AARDAPPELRECEPTEN

INGREDIENTEN

- 4 stuks Appels
- 240 ml Karnemelk
- 130 gram Bloem
- 100 gram Suiker
- 3 theelepels Kaneel

SALTED KARMELSAUS

- 200 gram Suiker
- 50 ml Water
- 175 ml Slagroom
- 30 gram Boter
- 1 theelepel Grof zeezout

BEREIDINGSWIJZE

- > Snijd de appels, verwijder het klokhuis en snijd in reepjes.
- > Meng de karnemelk met de helft van de suiker en leg de appels in dit mengsel.
- > Maak de gezouten karamelsaus door het water samen met de suiker in een steelpan aan de kook te brengen. Laat zachtjes koken tot er een goudbruine kleur ontstaat (niet roeren). Verwarm in een ander pannetje de slagroom tot aan het kookpunt en voeg aan deze aan de karamel toe. Roer goed door totdat er een gladde saus ontstaat. Haal de saus van het vuur en voeg de roomboter en het zout toe. Roer de saus tijdens het afkoelen af en toe door.
- > Schenk ondertussen een laagje Diamant frituurolie (8 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Verdeel de bloem over een diep bord en haal één voor één de appelfrietjes door de bloem en laat ze in de hete olie glijden.
- > Frituur de appelfrietjes in de hete olie in ongeveer 4 minuten knapperig en goudbruin. Frituur niet teveel appelfrietjes tegelijkertijd maar verdeel over verschillende batches zodat de frietjes elkaar niet aanraken.
- > Meng de resterende suiker met de kaneel, haal met een schuimspaan de appelfrietjes uit de pan en wentel direct door de kaneelsuiker. Laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.
- > Verdeel de appelfrietjes over een grote schaal en serveer de salted karamelsaus eroverheen.

Tip: Garneer met grof zeezout!