

Dessert: Knäckig äppelpaj med vaniljsås (8 pers):



Äppelkaka:

400 gram svenska äpplen
150 gram smör
2 dl råsocker
½ dl vispgrädde
½ dl ljus sirap
90 g vetemjöl
½ tsk bakpulver
3 dl fiberhavregryn
1 tsk flingsalt

Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader varmluft. Smörj en pajform. Skölj, dela, kärna ur och skär äpplena i klyftor. Fördela i formen. Smält smöret tillsammans med socker, grädde och sirap. Rör ihop vetemjöl och bakpulver. Rör i kastrullen tillsammans med havregryn och flingsalt. Fördela röran ovanpå äpplena och ställ in i mitten av ugnen 30 minuter. Servera pajen ljum med vaniljsås.

Vaniljsås (6 pers):

5 äggulor
1 dl strösocker
1 vaniljstång
3 dl grädde
1 dl mjölk

Gör så här:

Blanda äggulor, strösocker i en bunke. Dela vaniljstången och skrapa ur kärnorna, koka upp det med mjölken och grädden. Häll det sedan över äggulorna och blanda väl. Häll tillbaka till kastrullen och under låg värme rör du tills vaniljsåsen börjat tjockna. Ta bort från plattan och häll över den i en skål och svalna.

Garnera med snurrade äppelskal vid uppläggning.