

# sæson

## PIGEONÆBLET I SÆSON FRA NOVEMBER TIL DECEMBER



### EFTERMODNER MED SOLENS KYS PÅ KIND

Noget helt særligt ved pigeonæblet, er at det, som det eneste danskdyrkede æble, høstes i september og eftermodner på jorden, spredt ud på store net. Æbleavleren vender løbende frugterne ved håndkraft, så de får sol på alle kinder. Denne eftermodning gør at pigeonæblet opnår sin helt utrolige flotte røde farve - måske også derfor at én af pigeonsorterne hedder ildrød pigeon. Når æblerne er helt røde, samles de op og lægges på køligt lager - her holder de sig rigtigt godt, længe - især i juletiden er de meget populære. Deres primære sæson er november-december.

### LILLE ÆBLE MED STÆRK PROFIL

Pigeonæblet er kendt for sin lille, lidt aflange form og helt særlige, let krydrede aroma. Der er både sødme og fedme i smagen og en anelse syre. Det er på en gang både sprøde og skøre i kødet og egner sig derfor særlig godt til varme tilberedninger. De er fantastiske bagte og syltede og som fyld i juleanden. Pigeonæblets syrlig-søde og mandelagtige smag gør sig også godt rå i salater eller linstegt på en pande i smør. Prøv også at stege dem som klejner, svøbt i beignet-dej og serveret med en syrlig æbleglasur og valnødder - du kan finde opskriften på [sæson.dk](http://sæson.dk).

### EN KÆRLIG ÆBLEHILSEN

De dekorative frugter er smukke i en skål på bordet - og pga. deres høje tørstofindhold holder de sig længe uden at mugne. De dekorative pigeonæbler kan give liv ved spisebordene når du pynter op med dem - skriv også gerne en lille note på et postkort - en hilsen fra køkkenet - om hvordan I arbejder aktivt med sæsonen. Det giver forståelse og fornemmelse af menneskene bag forklædet, og rækker samtidig en udstrakt hånd til samtale og dialog med jeres gæster.

Få viden om sæson for frugt og grønt på [sæson.dk](http://sæson.dk)

# sæson

## PIGION ÆBLEFRITTER MED SYRLIG GLASUR OG VALNØDDER



### 10 personer

10 stk /1 kg pigeonæbler  
300 g hvidt mel, sigtet  
18 g bagepulver  
80 g fint sukker  
3 g stødt kanel  
3 g stødt kardemomme  
100 g rosiner, finthakket  
4 g salt  
2,5 stk æg  
4 dl mælk  
Olie til stegning

200 g flormelis  
0,2 dl æbleeddike  
150 g valnødder, grofthakket

Bland mel, bagepulver, sukker, kanel, kardemomme, rosiner og salt i en skål.  
Pisk æg og mælk sammen og hæld i de tørre ingredienser. Pisk det hele godt sammen til en glat dej og lad dejen hvile 10-20 minutter.

Fjern blomst og stilk fra æblerne og skær dem i 4 skiver, så kernehuset er i midten af skiven.  
Opvarm en tykbundet gryde med olie. Olien skal være ca 170 grader varm. Hvis olien er for varm, når æblerne ikke at blive møre før dejen er færdig.

Vend æblerne i dejen, tag dem op én skive af gangen med en pincet eller en tang og kom dem direkte i den varme olie. Det er vigtigt at æblerne har god plads i gryden, så de ikke hænger sammen. Steg æblerne til dejen er brun og sprød. Læg æblerne på fedtsugende papir.  
Rør en glasur af flormelis og æbleeddike.

Server æblerne varme på et fad. Dryp med glasur og hakkede valnødder.  
Spis straks.