

Groninger bloedworst op suikerbrood met karamelappeltjes

Datum:	21-02-2011
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Wim Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 16 plakken bloedworst
- 4 eetl. bloem
- 8 plakken suikerbrood
- 80 g margarine
- 4 appels (in partjes en geschild)
- 8 eetlepels suiker
- 8 eetlepels appelsap
- 8 takjes peterselie

Bereidingswijze:

Smelt de helft van de margarine op een laag vuur en karamelliseer de suiker in een pan. Voeg nu de appelpartjes toe en laat ze licht kleuren. Blus af met het appelsap en gaar het geheel nog een paar minuten door. Wentel de bloedworst door de bloem en bak deze om en om in de reste- rende margarine tot ze goudbruin zijn. Leg de bloedworst op een plakje suikerbrood en schik de appeltjes er speels omheen. Garneer met een takje peterselie.