



Bagte æbler

Super simpel og skøn dessert. Skal den være endnu mere dessertagtig, kan du erstatte yoghurt med vaniljeis.



Bedøm opskrift



30 min



Aug – Apr



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

4 stor **æbler**

50 g hakkede pistaciekerner

1 dl granatæblekerner

Lidt flydende honning

4 spsk tyk yoghurt

Opskrift og styling: Louisa Lorang

Fotograf: Lene Samsø

Tilberedning

- 1 Sæt æblerne i et ovnfast fad. Bag dem ved 180 grader i ca. 20 minutter, eller til de er helt mørre og ret så rynkede.
- 2 Snit i skallen på granatæblet og tag kernerne ud.
- 3 Hak pistacienødderne groft.
- 4 Servér æblerne lune med yoghurt, granatæble, honning og hakkede pistacienødder.



Tip

Du kan også halvere æblerne og fjerne kernehuset. Jeg synes bare, at det hele æble er så pænt.

