



# Fyldte pigeon-æbler

Fyldte pigeon-æbler med andelever og portvin.  
Perfekt til julemaden.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 75 minutter

Antal personer: 0

## Ingredienser

- 6 pigeon æbler
- 200 g andelever
- 1 lille løg
- 1 lille madæble
- 1 fed hvidløg
- Lidt rosmarin
- 1 dl portvin
- Salt og friskkværnet peber
- Evt. fløde og smør



## Til denne ret anbefaler vi



**Quinta do Vale Meão Vintage Port**

Quinta do Vale Meão  
Douro, Portugal

Varenr. 4062336



## Fremgangsmåde

Rens andeleveren for hinder og sener. Pil og hak løg og hvidløg fint. Skræl madæblet og skær det i små tern. Svits løgene med rosmarin i lidt olie, kom æbleternene og andeleveren ved og steg det let. Hæld portvinen ved og lad det koge ind ved dæmpet varme. Krydr med salt og friskkværnet peber. Kom andeleverblandingen i en hurtighakker og kød det til en jævn masse. Tilsæt evt. lidt fløde eller smør. Vask pigeon-æblerne og skær toppen af med stilken på. Udhul æblet uden at stikke hul igennem. Fyld andelever-cremen i æblet, læg æble-låget på og stil dem i en smurt bradepande. Stenk med lidt ekstra portvin og bag æblerne i ovnen i ca. 10 min. ved 200 grader lige inden servering.