

## Ungarsk spinat (middelaldercentret samt Bi Skaarup – til lempet)

Inspiration fra denne:

<http://madhistorie.dk/opskrifter/renaissanceopskrifter95.html> samt en lignende ret fra middelaldercentret i Nykøbing Falster

Rigtig god til ovnstegt Laks evt. let røget eller let røget skinke.

Brug en bred krogrøde så æblerne rigtig kan karamellisere uden at koge ud.

Til 4 personer bruges:

- 500 gr. friske spinatblade – skyllet
  - 5 æbler i tynde både med skrald. 12-16 både af et æble
  - 1 stort eller 2 små rødløg i meget små tern
  - 50 gr smør evt. lidt mere senere.
- 
- ½ dl vand
  - ½ dl hvidvin eddike eller æblecider eddike.
  - 3 spsk rørsukker
  - 50-100 gr korender (evt. mix af tørret tranebær og rosiner i så fald 100 gr)
  - 100 gr hasselnødder (gerne ristede, mandler kan bruges i stedet)
  - Krydderblanding af ¼ ts kanel, ¼ ts kardemomme, ¼ ts stødt koriander, ¼ ts stødt muskat
- 

1. Steg løg-tern let i lidt smør til de er klare men ikke brune
2. Tilsæt æblebådene samt resten af smør og lad bådene stille karamellisere.
3. Tilsæt da eddike, vand, sukker og korender og lad det simre lidt – koge lidt ind et par min.
4. Tilsæt krydderi blandingen og nødderne og lad det simre 2 min.
5. Tilsæt nu spinat og lad det dampe med 2-3 min helst under låg (rør lidt så det falder sammen)
6. Hvis nødvendigt tilsæt da lidt mere smør, det kommer an på hvad man serverer det til.