

Töltött alma

2 egész alma

2 kiskanál mazsola

2 csapott kiskanál sűrű tahini krém

1 kiskanál miso paszta

2 kiskanál őrölt mandula

1 kiskanál tiszta víz

1 kiskanál rizsszirup

1 csipet fahéj

½ csésze tiszta víz

½ csésze szűretlen almalé

majd a szószhoz 1 kiskanál kuzu és kevés hideg víz, csipetnyi fahéj és vanília por, 1 kiskanál rizsszirup

A megmosott és meghámozott almából levágunk egy szeletet, a szára felőli oldaláról, ahol szélesebb, hogy majd tölteni tudjuk, kicsavarjuk a szárát, kivájjuk csutkáját és megtöltjük a tahiniból, misoból, mandulából, mazsolából, fahéjból és, ha szükséges, 1 kiskanálnyi vízzel kevert masszával. Egy vastag aljú lábosba tesszük az almát, majd felöntjük az almalével és a vízzel, lefedjük és kis lángon 10-15 percet pároljuk (az alma méretétől, fajtájától függ), amíg megpuhul. Kivesszük az almát a lábosból. A csendben gyöngyöző levet kevés vízzel elkevert kuzuval és a belekevert csipetnyi fahéjjal és vanília porral besűrítjük, majd hozzáadjuk a rizsszirupot, állandóan kevergetve 2-3 percig sűrűsítjük a szószot. Az elkészült szószot a párolt alma tetejére öntjük és úgy tálaljuk.