

# Meline al Rafano (appel-peren-mierikswortelsaus) bij een stukje kaas

---



## Ingrediënten

- 1/2 pond kleine, wilde appeltjes
- 1/2 pond peren
- 1 pond inmaaksuiker
- 1,5 dl water
- 75 gram verse, geschilde en geraspte mierikswortel

De mierikswortel is niet makkelijk te krijgen maar laat zich goed vervangen door een potje mierikswortel uit de betere supermarkt.

## Bereiden

Zet water en suiker in een pan op laag vuur en laat de suiker smelten tot deze echt is opgelost. Doe de appeltjes en peren erbij. Natuurlijk kunnen het ook gewone appels zijn. In feite is het leuk om te experimenteren met verschillende soorten fruit. Laat het geheel een uurtje heel zacht pruttelen. Haal de pan van het vuur en laat hem een of twee dagen op kamertemperatuur staan zodat het fruit maximaal de suiker kan opnemen. Warm de saus daarna weer op tot ze pruttelt en voeg de mierikswortel toe. De hoeveelheid mierikswortel is een kwestie van smaak en uitproberen. Laat de saus dertig minuten doorkoken. Wel regelmatig roeren. Mengsel laten afkoelen en in potten doen. De saus is lang houdbaar.

Bijvoorbeeld bij een stukje kaas. Hier op de foto twee kazen “Saint Agur” en “Appenzeller”. De eerste is een zachte blauwschimmelkaas gemaakt door Bongrain in de Auvergne, van gepasteuriseerde koemelk met een noot-achtige smaak. De tweede (en daar past de meline heel goed bij) is de Appenzeller, een Zwitserse kaas die 700 jaar geleden al werd gemaakt en waarvan het geheim (drie maanden rijpen in speciaal kruidenmengsel) nog steeds goed bewaard is gebleven.

