

DINNERLY



Special: appels met kruidnotenvulling en cranberry's, hazelnoten en vanilleslagroom



ca. 45min



2 personen

Het heerlijk avondje is gekomen! Nu alweer? Jazeker! Sinterklaas is voorbij, maar bij Dinnerly koken we zo graag met kruidnoten dat we een zakje voor je hebben bewaard. Je maakt hele chique gevulde appels met kruidnoten, cranberry's en hazelnoten. Dat geheel rooster je heerlijk in de oven tot alles gaar is. Een flinke schep slagroom met vanillesuiker erop en het genieten kan beginnen.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 4 appels
- 1 pakje kruidnoten ¹
- 25g hazelnoten ¹⁵
- 25g gedroogde cranberry's
- 1 beker slagroom ⁷
- 1 zakje vanillesuiker

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el boter ⁷
- zout

KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- kleine kookpan
- handmixer
- aluminiumfolie

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

KOOKTIP

Dit gerecht is een mooi dessert voor 4 personen.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 932kcal, vet 57.8g, koolhydraten 97.9g, eiwit 8.3g



1. Appels uithollen

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Smelt 2el boter in een kleine kookpan en zet opzij voor straks. Snij het kapje van de **appels**, verwijder het klokhuis en hol de **appels** voorzichtig uit. Hou een wand van ca. 0,5cm over. Zet de **appels** in een ovenschaal.



2. Vulling maken

Verkruimel de **kruidnoten**. Doe ze hiervoor evt. in een diepvrieszak en gebruik een deegroller of zware pan om ze te verkruimelen. Hak de **noten** en **cranberry's** grof en meng ze met het **kruidnotenkruid**, de gesmolten boter en een klein snufje zout.



3. Appels roosteren

Vul de **appels** met het **kruidnotenmengsel** en dek ze af met de kapjes. Verdeel evt. **overgebleven vulling** over de ovenschaal. Dek de schaal af met aluminiumfolie en bak de **appels** ca. 20min in de oven. Verwijder het folie en bak nog 5-10min, tot de **appels** gaar en een beetje bruin zijn.



4. Slagroom kloppen

Doe de **slagroom** in een hoge (maat)beker en klop in ca. 30sec met de handmixer op de hoogste stand. Voeg dan langzaam de **vanillesuiker** toe terwijl je blijft mixen. Klop tot de **slagroom** stijf is en er kleine toppen ontstaan als je de mixer eruit haalt. **Tip:** als de **slagroom** voor het serveren weer wat vloeibaar is geworden, kun je 'm gewoon weer even kloppen.



5. Afmaken en serveren

Haal de **appels** uit de oven en laat kort afkoelen. Verdeel ze dan over de borden, schep er naar smaak **slagroom** op en naast en bestrooi evt. met de **overgebleven, geroosterde vulling**.



6. Karamelparadijs

Als je tijd en de juiste skills hebt, kun je een snelle karamelsaus maken. Verwarm een kleine kookpan op laag vuur en laat 100g suiker smelten en dan karamelliseren. Haal van het vuur en roer achter elkaar 2el boter, 100ml slagroom en een snuf zout erdoor, tot er een gladde saus ontstaat. Pas wel op, de karamel wordt snel heel heet en kan overkoken als je de room erdoor roert.