



Appel-peer crumble met kokos

met gember en vanilleyoghurt



20-30min



2 personen

Pas op, voordat je het weet is deze lekkere én makkelijke crumble helemaal op. Stukjes peer en appel, een beetje gember voor de kick, met een boterige crumble van hazelnoten, kokos en havervlokken. Als laatste nog een klodder vanilleyoghurt erbovenop en hij is af!

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 pak havervlokken ¹
- 1 zakje kokosnippers ¹²
- 25g hazelnoten ¹⁵
- 1 pakje roomboter ⁷
- 2 peren
- 2 appels
- 1 stukje verse gember
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 zakje vanillesuiker

Wat je thuis nodig hebt

- suiker
- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- keukenweegschaal
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp

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

Kooktip

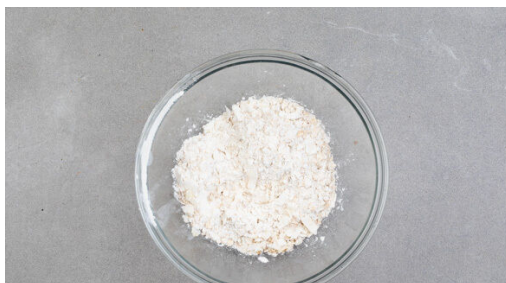
Maak 's morgens een lekkere pap met de rest van de havervlokken en een klodder jam, en begin je dag goed!

Allergenen

gluten (1), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1218kcal, vet 71.9g, koolhydraten 125.7g, eiwit 16.0g



1. Crumble voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Meng **100g bloem**, **50g havervlokken**, de **kokosnippers**, 50g suiker en een snuf zout in een grote kom (**zie kooktip, links**).



4. Fruit snijden

Schil de **peren** en de **appels**, verwijder het klokhuis en snijd ze in stukjes. Schil en rasp de **gember** fijn.



2. Hazelnoten hakken

Sla de **hazelnoten** met een zware pan of een vleeshamer in kleine stukjes terwijl ze nog in het zakje zitten, en voeg ze toe aan de **crumble-mix**. Wrijf de **boter** met je vingers door de **mix**, zodat er een gelijkmatige, kruimelige textuur ontstaat. Voeg indien nodig nog wat plantaardige olie toe.



5. Fruit koken

Doe het **fruit** en de **gember** in een middelgrote kookpan met 1tl suiker en ca. 50ml water. Leg een deksel op de pan en laat 8min op laag vuur zachtjes koken, tot de suiker opgelost is en het **fruit** zacht is.



3. Crumble bakken

Verdeel de **crumble-mix** gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier. Bak 18-20min in de oven tot de **crumble** licht gebruind is. Roer de **crumble** na 10min baktijd los en schep om.



6. Vanillejoghurt zubereiten

Meng de **yoghurt** met de **vanillesuiker**. Verdeel het **fruit** over borden of kommen en bestrooi met de **crumble**. Serveer met de **vanillejoghurt**.