



Fruitige trifle met appel

met havercrunch en yoghurtroom



ca. 30min



2 personen

Er is niks beters dan een toetje. Soms heb je achteraf gewoon een zoete hap nodig. Of tussendoor. Of gewoon omdat. Daarom deze heerlijke trifle: met fruitige gestoofde appel met yoghurtroom en een knapperige kaneel-havercrunch. Dit smaakt op elk moment goed!

Wat je van ons krijgt

- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 200ml slagroom ⁷
- 1 zakje kaneel
- 150g havervlokken ¹
- 2 appels

Wat je thuis nodig hebt

- 50g boter ⁷
- 130g suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- 2 kleine kookpannen
- handmixer
- keukenweegschaal
- dunschiller

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

Kooktip

Met dit recept maak je 4 porties.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 521kcal, vet 28.8g, koolhydraten 59.6g, eiwit 6.3g

1

1. Havercrunch voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Laat de **yoghurt** en de **slagroom** tot **stap 5** in de koelkast staan. Laat 50g boter smelten in een kleine kookpan op middelhoog vuur. Voeg 65g suiker en de **helft van de kaneel** toe en roer net zo lang tot de suiker opgelost is. Neem de pan van het vuur en schep **100g havervlokken** door de boter.

2

2. Havercrunch bakken

Verdeel het **havervlokkenmengsel** plat over een bakplaat met bakpapier en bak in 18-22min goudbruin en krokant in de oven.

3

3. Appels snijden

Schil de **appels**, halveer ze en verwijder het klokhuis. Snijd ze dan in stukjes van ca. 2cm.

4

4. Appels inkoken

Doe de **appelstukjes**, 50g suiker, de **rest van de kaneel** en 4el water in een tweede kleine kookpan en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat de **appelstukjes** 10-15min zachtjes koken terwijl je regelmatig roert, tot ze zacht worden. Voeg evt. beetje bij beetje wat water toe als het geheel te droog wordt.

5

5. Slagroom kloppen

Klop vlak voor het serveren de **slagroom** met 1el suiker stijf met een handmixer. **Tip:** doe dit evt. in een hoge (maat)beker - dat spettert minder en je klopt snel en egaal. Schep de **yoghurt** voorzichtig door de **slagroom**.

6

6. Trifles maken

Bedek de bodem van 4 glazen met wat **fruit**, verdeel er wat **havercrunch** over en eindig met de **slagroom**. Ga zo door tot de glazen volledig gevuld zijn. Serveer de **trifles** meteen en geniet.