

DINNERLY



Trifle met nectarine en appel met krokante havervlokken en yoghurtroom



ca. 30min



2 personen

Wat is er lekkerder dan een toetje? Na een hartige maaltijd verlangen wij altijd naar iets zoets. Daarom hebben we deze fruitige trifle bedacht. We laten sappige nectarine en appel inkoken en combineren die met krokante havervlokken en zachte yoghurtroom. Je doet de ingrediënten laagje voor laagje in glaasjes zodat het er ook nog prachtig uitziet.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 beker slagroom ⁷
- 1 pakje witte suiker
- 5g kaneel
- 150g havervlokken ¹
- 2 nectarines
- 1 appel

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 50g boter ⁷

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.

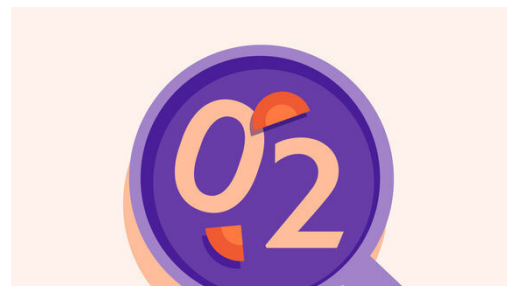
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 532kcal, vet 28.9g, koolhydraten 61.4g, eiwit 6.9g



1. Havervlokken voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Laat de **yoghurt** en **slagroom** tot gebruik in de koelkast staan (of zet ze erin). Smelt 50g boter in een kleine kookpan op middelhoog vuur. Voeg de **helft van de kaneel** en 65g suiker toe en roer tot de suiker opgelost is. Haal de pan van het vuur en meng **100g havervlokken** door de boter.



2. Havervlokken bakken

Verdeel het **havervlokkenmengsel** over een bakplaat met bakpapier en bak in 18-22min in de oven goudbruin en krokant. Schil de **nectarines** en de **appel**. Halveer en ontpit de **nectarines** en snij het **vruchtvlees** in stukken van ca. 2cm. Verwijder het klokhuis uit de **appel** en snij ook in stukken van ca. 2cm.



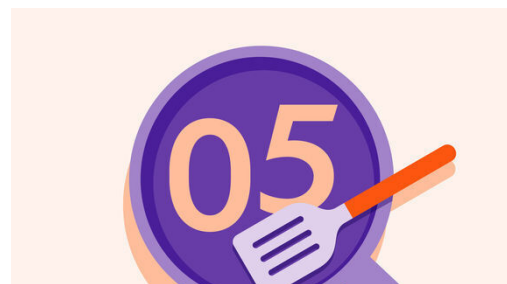
3. Fruit koken

Doe de **nectarine, appel**, de **rest van de kaneel**, 50g suiker en 2el water in een tweede kleine kookpan en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat het **fruit** al roerende 10-15min zachtjes koken, tot het zacht wordt. Voeg evt. 1 voor 1 eetlepels water toe wanneer het fruit te droog wordt.



4. Slagroom kloppen

Doe de **slagroom** en 1el suiker kort voor het serveren in een hoge (maat)beker en klopt stijf. Schep de **yoghurt** voorzichtig door de **slagroom**.



5. Afmaken en serveren

Bedek de bodem van 4 glaasjes met wat **fruit**, verdeel daar wat **havervlokken** over en bedek dat vervolgens met een laagje **slagroom**. Herhaal in die volgorde tot de glaasjes vol zijn. Serveer de **trifle** en geniet!



6. Een zoet begin van de dag

Als er wat krokante havervlokken overblijven kun je die voor het ontbijt bewaren. Strooi ze gewoon over een kom met yoghurt en serveer er wat fruit bij.