



Chocoladecrêpes met appel

met slagroom en gekaramelliseerde hazelnoten



ca. 30min



2 personen

Er is maar één ding beter dan deze chocoladecrêpes met appel, slagroom en gekaramelliseerde hazelnoten en dat is als je iemand zo ver kunt krijgen om ze voor je klaar te maken, terwijl jij je nog een keer omdraait. Gelukkig zijn ze niet moeilijk te maken en het duurt al met al maar een halfuurtje, dus we weten zeker dat je iemand zult vinden.

Wat je van ons krijgt

- 50g hazelnoten ⁴
- 2 groene appels
- 1 kuipje ahornsiroop
- 200ml slagroom ³
- 1 zakje vanillesuiker
- 150g tarwebloem ²
- 25g cacaopoeder
- 2 biologische eieren ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 250ml melk ³
- ½tl boter ³
- zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote koekenpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- handmixer
- garde

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

Allergenen

Eieren (1), Gluten (2), Melk (3), Noten (4).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1256kcal, vet 78.0g,
koolhydraten 111.7g, eiwit 28.1g



1. Noten karamelliseren

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en laat er 3tl suiker in smelten. Voeg de **hazelnoten** en een snuf zout toe als de suiker goudkleurig is en roer snel door. Schep de **noten** uit de pan en laat ze afkoelen. Maak de pan schoon.



4. Beslag maken

Meng de **bloem** met **1tl cacaopoeder**, 1el suiker en een snufje zout. Klop in een 2e kom de **eieren** met 250ml melk en 1el plantaardige olie glad en voeg het dan geleidelijk en al roerend aan het **bloemmengsel** toe. Roer het geheel tot een glad en vloeibaar **beslag**, zonder klontjes. **Tip:** gebruik de **rest van de cacao** voor een warme chocolademelk of een chocolade cake.



2. Appels stoven

Verwijder het klokhuis en snijd de **appels** in partjes. Doe ze in de koekenpan met de **ahornsiroop**, 2el water en ½tl boter. Leg een deksel op de pan en stoom 5-6min, tot de **appel** zacht is en met een siroopachtig laagje omhuld is. Neem de pan van het vuur.



5. Crêpes bakken

Verhit een tweede middelgrote (antiaanbak) koekenpan op medium tot hoog vuur met 1tl plantaardige olie. Voeg een **flinke soeplepel** toe en draai de pan aan de steel om de bodem met **beslag** te bedekken. Bak de **crêpes** in ca. 1min per kant goudbruin en gaar. Leg ze op een bord en houd warm. Herhaal en bak in totaal **4 crêpes** met het **beslag**.



3. Slagroom kloppen

Klop de **slagroom** met de **vanillesuiker** stijf, je kunt hiervoor een staafmixer of een handmixer gebruiken. Bewaar in de koelkast tot het serveren.



6. Noten hakken

Hak de gekaramelliseerde **hazelnoten** grof. Vul de **crêpes** naar wens met de **appel** en rol ze losjes op. Top met de **slagroom** en de **noten**.