



Appel-druivencrumble

met havervlokken, hazelnoten en yoghurt



ca. 50min



2 personen

Het is tijd voor een luxe ontbijt! Je kruidt sappige druiven en stukjes appel met vanillesuiker en speculaaskruiden, en verstopt dit als een heerlijke verrassing onder een knapperige crumble van hazelnoot en havervlokken. Nog wat romige yoghurt erbij en je hebt een heerlijk ontbijt - of brunch, of traktatie tussendoor!

Wat je van ons krijgt

- 25g hazelnoten ³
- 500g druiven
- 1 appel
- 200g witte suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje maizena
- 1 zakje speculaaskruiden
- 150g havervlokken ¹
- 1 kuipje yoghurt ²

Wat je thuis nodig hebt

- 55g boter ²
- zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- keukenweegschaal

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

Allergenen

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

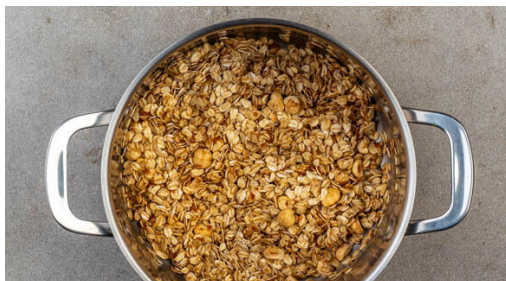
Voedingswaarde per portie

calorieën 1095kcal, vet 42.6g, koolhydraten 157.4g, eiwit 16.4g



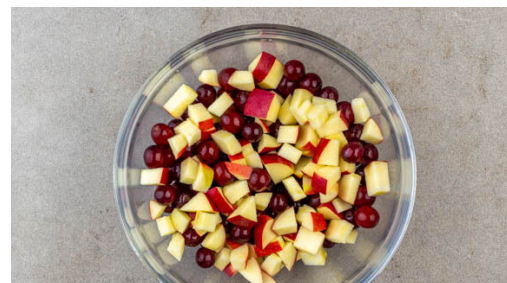
1. Hazelnoten hakken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Vet een kleine ovenschaal in met 1tl boter en zet opzij. Hak de **hazelnoten** grof.



4. Havermix voorbereiden

Smelt 50g boter in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur. Voeg **50g suiker**, de **rest van de speculaaskruiden** en een snuf zout toe. Roer tot de **suiker** is opgelost. Neem de pan van het vuur, voeg de **havervlokken** en **gehakte hazelnoten** toe en meng goed.



2. Fruit voorbereiden

Leg **30g druiven** opzij tot het serveren en doe de rest in een grote kom. Snijd de **appel** in viertjes, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in grove blokjes. Doe in de kom bij de **druiven**.



5. Crumble bakken

Verdeel de **havervlokkenmix** over het **fruit** in de ovenschaal tot het volledig bedekt is. Schuif in de oven en bak 35-45min – de **crumble** is klaar als de fruitsappen langs de randen pruttelen en de **havervlokkenmix** een stevige structuur heeft.



3. Crumble voorbereiden

Hussel het **fruit** om met **50g suiker**, de **vanillesuiker**, de **maizena**, de **helft van de speculaaskruiden** en een snuf zout. Kieper het **fruit** in de ingevette ovenschaal.



6. Afmaken en serveren

Laat de **crumble** minstens 5min afkoelen. Snijd ondertussen de apart gehouden **druiven** doormidden. Lepel een laagje **yoghurt** in serveerglazen en bedek met een laag **crumble**. Herhaal tot je de bovenkant van de glazen bereikt. Garneer met de **druiven** en bedruppel elke portie met ½tl olijfolie.