



Special: appels met kruidnotenvulling

en cranberry's met salted caramel



30-40min



2 personen

Als je nog niet genoeg zoetigheid naar binnen gewerkt hebt op het heerlijk avondje, kun je ook nog deze gebakken appeltjes met kruidnoten en salted caramel maken. Waarom? Omdat ze te lekker zijn om aan je neus voorbij te laten gaan.

Wat je van ons krijgt

- 1 beker slagroom ⁷
- 4 appels
- 1 pakje kruidnoten ¹
- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 1 zakje gedroogde cranberry's
- 1 zakje kaneel
- 1 pakje witte suiker
- 1 pakje crème fraîche ⁷
- 1 zakje vanillesuiker

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- zout

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- keukenweegschaal
- garde
- maatbeker
- aluminiumfolie

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

Kooktip

De voedingswaarden in dit recept zijn berekend o.b.v. 4 porties.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 663kcal, vet 44.7g, koolhydraten 62.5g, eiwit 5.3g



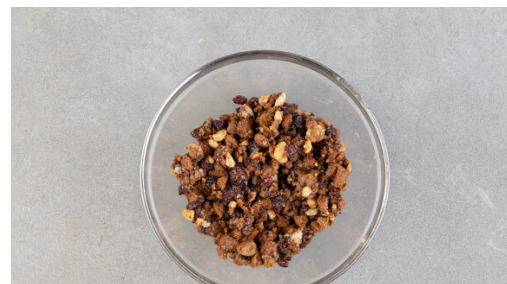
1. Appel voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Laat 4el boter en de **slagroom** op kamertemperatuur komen. Snijd het kapje van de **appels**, verwijder het klokhuis en hol de **appels** voorzichtig uit. Zorg ervoor dat de wanden ca. 0,5cm dik zijn. Doe de **appels** in een ovenschaal.



4. Karamel maken

Smelt **100g suiker** in een middelgrote kookpan op laag vuur. Beweeg de pan alleen aan de steel en wacht tot de **suiker** langzaam goudbruin kleurt en vloeibaar is. Neem de pan van het vuur.



2. Vulling maken

Verkruiemel de **kruidnoten**. Doe ze hiervoor in een diepvrieszak en gebruik een deegroller of zware pan om ze te verkruiemelen. Hak de **hazelnoten** en **cranberry's** grof en meng ze met het **kruiem**, 2el boter, een **mespunt kaneel** en een snuf zout.



5. Salted caramel maken

Roer voorzichtig 2el boter door de **karamel** en voeg dan **100ml slagroom** en 1/2-1tl zout toe. Als de **karamelsaus** te koud en dik wordt, kun je de pan kort op laag vuur terugzetten. Blijf wel goed roeren.



3. Appels bakken

Vul de **appels** met het **kruidnotenmengsel** en dek af met de kapjes. Verdeel evt. **overgebleven vulling** over de ovenschaal. Dek af met aluminiumfolie en bak de **appels** 15-20min in de oven. Verwijder de folie en bak nog 5-10min, tot de **appels** gaar en een beetje bruin zijn.



6. Vanillecrème maken

Roer de **crème fraîche** los met de **vanillesuiker**. Besprenkel de **appels** met de **salted caramel** en serveer met de **crème**.