

MARLEY SPOON



Special: chocoladecrêpes met appel

met slagroom en gekarameliseerde hazelnoten



ca. 30min



2 personen

Er is maar één ding beter dan deze chocoladecrêpes met appel, slagroom en gekarameliseerde 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

- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 2 appels
- 1 kuipje ahornsiroop
- 1 beker slagroom ⁷
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 zakje cacao-poeder
- 2 eieren ³
- 1 pakje volle melk ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- suiker
- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote pan met deksel
- middelgrote koekenpan
- handmixer
- garde of staafmixer

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1100kcal, vet 65.0g, koolhydraten 104.5g, eiwit 25.9g



1. Noten karameliseren

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



2. Appels stoven

Verwijder het klokhuis en snijd de **appels** in partjes. Doe ze in de pan met de **ahornsiroop**, 2el water en 1/2tl boter. Leg een deksel op de pan en stooft 5-6min, tot de **appel** zacht is en met een stroperig laagje omhuld is. Neem de pan van het vuur.



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.



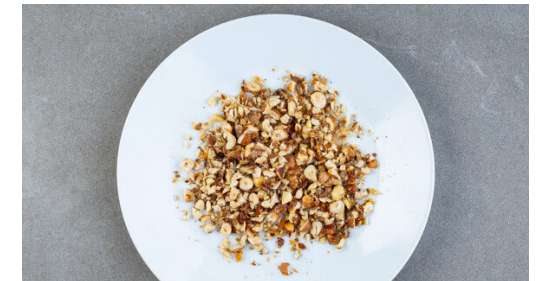
4. Beslag maken

Meng de **bloem** met de **cacao**, 1el suiker en een snufje zout. Klop in een 2e kom de **eieren** met de **melk** en 1el plantaardige olie glad en voeg dan geleidelijk en al roerend de **droge ingrediënten** toe. Het **beslag** moet vloeibaar zijn en geen klontjes meer bevatten.



5. Crêpes bakken

Verhit een middelgrote koekenpannen met 1tl olie of boter op middelhoog vuur. Voeg genoeg **beslag** toe om de bodem van de pan met een **dunne laag** bedekken. Bak de **crêpes** in 1min per kant goudbruin en gaar. Leg ze op een stuk keukenpapier of bord en herhaal de stap tot het **beslag** op is.



6. Noten hakken

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