



Appel-peer crumble met kokos

met vanilleyoghurt en gember



20-30min



2 personen

Pas op, voordat je het weet is deze lekkere én makkelijke crumble helemaal op. Stukjes peer en appel, een beetje gember voor de kick, met een boterige crumble van hazelnoten, kokos en havervlokken. Als laatste nog een klodder vanilleyoghurt erbovenop, en hij is af!

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 pak havervlokken ¹
- 1 zakje kokosnippers ¹²
- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 1 pakje roomboter ⁷
- 2 peren
- 2 appels
- 1 stukje verse gember
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 zakje vanillesuiker

Wat je thuis nodig hebt

- suiker
- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- keukenweegschaal
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp

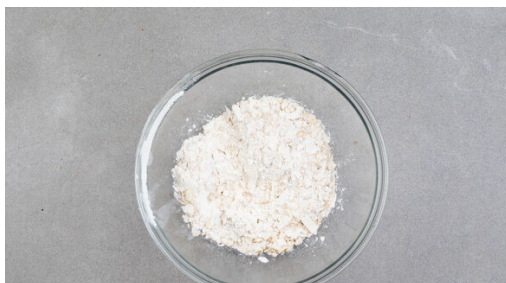
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1222kcal, vet 72.4g, koolhydraten 125.7g, eiwit 16.0g



1. Crumble voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Meng **100g bloem**, **50g havervlokken**, de **kokosvlokken**, 50g suiker en een snuf zout in een grote kom. Je hebt de **rest van de havervlokken** niet nodig.



2. Hazelnoten hakken

Sla de **hazelnoten** met een zware pan of een vleeshamer in kleine stukjes terwijl ze nog in het zakje zitten en schep ze door de **havermix**. Voeg de **boter** toe en meng tot een **crumble**. Dat gaat het makkelijkst als je het **mengsel** tussen je vlakke handen tot kruimels wrijft. Voeg wat plantaardige olie toe als de **crumble** te droog blijft.



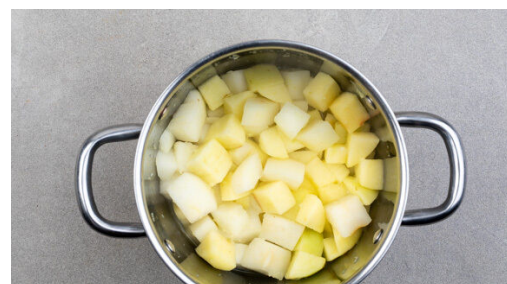
3. Crumble bakken

Verdeel de **crumble** over een bakplaat met bakpapier. Bak 18-20min in de oven tot de **crumble** licht gebruind is. Roer na 10min baktijd los en schep om.



4. Fruit snijden

Schil de **peren** en de **appels**, verwijder het klokhuis en snijd ze in stukjes. Schil en rasp de **gember** fijn.



5. Fruit koken

Doe het **fruit** en de **gember** in een middelgrote kookpan met 1tl suiker en ca. 50ml water. Leg een deksel op de pan en laat 8min zachtjes koken op laag vuur, tot de suiker opgelost is en het **fruit** zacht is.



6. Vanilleyoghurt afmaken

Meng de **yoghurt** met de **vanillesuiker**. Verdeel het **fruit** over borden of kommen en bestrooi met de **crumble**. Serveer met de **vanilleyoghurt**.