



Strudel met appel en nectarine

met amandelen en vanilleyoghurt



30-40min



2 personen

Oh wat ruikt het heerlijk! Zoete stukjes nectarine en appel verstopt in fijne strudel-deeg, met een lekker krokant laagje amandel en zoete vanilleyoghurt. Dit maakt het einde van de dag, of het weekend, nog aangenamer!

Wat je van ons krijgt

- 2 nectarines
- 1 appel
- 1 rol filodeeg ^{1,6}
- 1 kuipje abrikozenchutney ¹⁰
- 25g amandelen ¹⁵
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 zakje vanillesuiker

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- suiker
- poedersuiker
- boter of olie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- bakpapier
- kleine koekenpan
- bakkwast

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

Kooktip

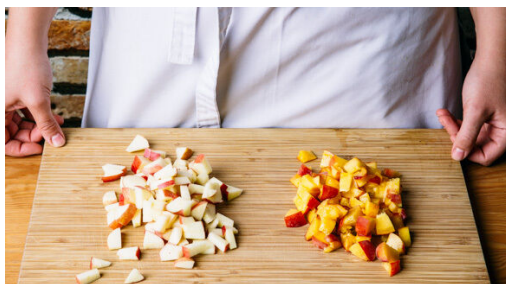
De rest van het deeg kan tot 1 maand worden ingevroren. Voor gebruik gewoon ontdooien in de koelkast. Ontdooide deeg niet opnieuw invriezen.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

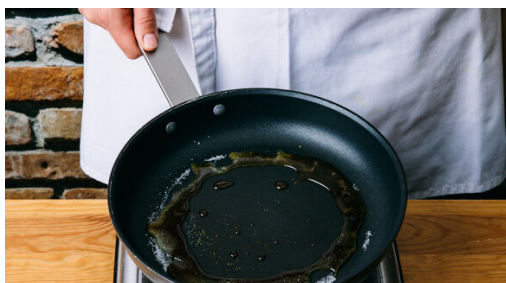
Voedingswaarde per portie

calorieën 796kcal, vet 14.3g, koolhydraten 143.3g, eiwit 22.6g



1. Fruit snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Zet een bakplaat met bakpapier klaar. Snijd de **nectarines** doormidden, verwijder de pit en snijd ze in blokjes. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** ook in kleine blokjes. Meng het **fruit**.



4. Karamel maken

Hak de **amandelen** grof. Verwarm 1 el suiker in een kleine kookpan langzaam op middelhoog vuur tot de suiker goudbruin gesmolten is.



2. Strudel voorbereiden

Leg in totaal **5 filodeegvellen** op de bakplaat en bestrijk elk **filodeegvel** met een beetje gesmolten boter of plantaardige olie. Besmeer het bovenste **deel van het deeg** met de **abrikozenchutney** en bestrooi met 1 el suiker. Verdeel het **fruit** over het **onderste derde deel van het deeg**, laat een rand van ongeveer 2cm breed over.



5. Amandel bros maken

Voeg de **amandelen** toe aan de pan en meng het goed met de **karamel**. Verdeel het **mengsel** over een ingevet stuk bakpapier en strijk het dun uit. Laat afkoelen tot het serveren.



3. Strudel oprollen

Rol de **strudel** op vanaf de gevulde kant en druk de uiteinden goed samen. Draai de **strudel** voorzichtig om, zodat de naad aan de onderkant zit en bestrijk 'em met een beetje eigeel. Bak de **strudel** in 15-18min goudbruin in de oven.



6. Yoghurt afmaken

Roer de **yoghurt** glad met de **vanillesuiker** en 1 el suiker. Breek of hak de **amandel bros** in stukjes. Bestuif de lauwwarme **strudel** met 1tl poedersuiker en snijd 'em in stukken. Serveer met de **yoghurt** en bestrooi met de **amandel bros**.