



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. Kun jij je nog een keer omdraaien. 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

- 50g 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

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- melk ⁷
- zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote koekenpan 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 1108kcal, vet 66.6g, koolhydraten 104.0g, eiwit 25.3g



1. Noten karameliseren

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



4. Beslag maken

Meng de **bloem** met de **cacaopoeder**, 1el suiker en een klein snufje zout. Klop in een 2e kom de **eieren** met 250ml melk en 1el plantaardige olie glad en voeg dan geleidelijk en al roerend de **cacaobloem** toe. Het **beslag** moet vloeibaar zijn en geen klontjes bevatten.



2. Appels stoven

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



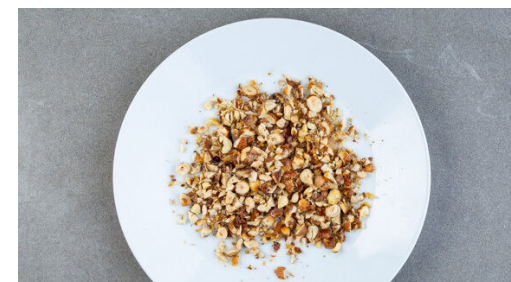
5. Crêpes bakken

Verhit nog een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1tl olie of boter. Voeg een **flinke soeplepel** toe en draai de pan aan de steel om de bodem met **beslag** te bedekken. Bak de **crêpes** in ca. 1min per kant goudbruin en gaar. Leg ze op een stuk keukenpapier of bord en herhaal de stap tot het **beslag** op is.



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.



6. Noten hakken

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