



Special: witte chocolademousse

met krokante topping en appel-kakivcompote



40-50min



2 personen

Om alvast in een feestelijke kerststemming te komen presenteren we vandaag witte chocolademousse met compote van appel en kakivruucht en een knapperige topping van amandel en havervlokken. Het ziet er chic uit, smelt op je tong en smaakt alsof je uren in de keuken hebt gestaan. Wat wil je nog meer?

Wat je van ons krijgt

- 1 citroen
- 1 appel
- 1 kaki
- 1 beker slagroom ⁷
- 1 zakje witte chocoladedruppels ^{6,7}
- 1 pakje witte suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 50g amandelschaafsel ¹⁵
- 1 pak havervlokken ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 80g boter ⁷
- 2el honing
- zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- 3 kleine kookpannen
- keukenweegschaal
- handmixer
- maatbeker
- dunschiller
- keukenrasp

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

Kooktip

Dit recept is genoeg voor ca. 4 porties.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 822kcal, vet 48.2g, koolhydraten 83.4g, eiwit 11.4g



1. Compote maken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Rasp de **citroenschil** en pers het **sap** uit. Schil de **appel** en de **kaki** en snijd ze in blokjes van ca. 1cm. Doe ze in een kleine kookpan met **3el citroensap, 1tl citroenrasp** en 3el water en breng op middelhoog vuur aan de kook. Laat 10-15min op laag vuur inkoken en vervolgens in de koelkast afkoelen.



4. Topping bakken

Haal de pan van het vuur en roer het **amandelschaafsel** en **150g havervlokken** erdoor. Verdeel dit **amandelmengsel** gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier en bak het in 12-15min middenin de oven goudbruin. Haal de **topping** uit de oven, laat het ca. 5min afkoelen en verkruiemel het met je handen.



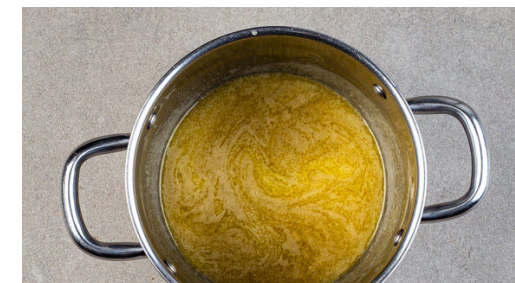
2. Chocolademousse maken

Breng **5el slagroom** aan de kook in een tweede kleine kookpan. Roeg regelmatig. Haal de pan van het vuur zodra de **slagroom** kookt en roer de **chocoladedruppels** erdoor, tot ze gesmolten zijn. Laat ca. 30min in de koelkast afkoelen. **Tip:** je kunt de **compote** en **chocoladeroom** ook in de diepvries zetten, om ze sneller te laten afkoelen.



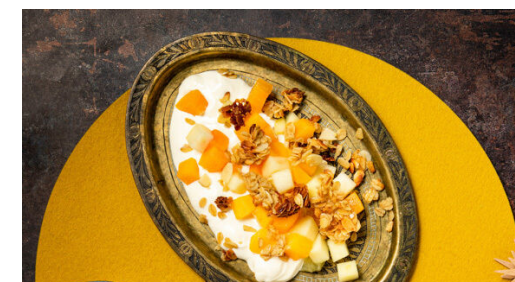
5. Slagroom kloppen

Klop de **rest van de slagroom** stijf met een handmixer en schep voorzichtig door de **chocoladeroom**. **Tip:** roer niet te veel, zodat de **mousse** niet inzakt.



3. Topping voorbereiden

Meng **60g suiker**, de **vanillesuiker**, **50ml slagroom**, 80g boter, 2el honing en een snuf zout in een derde kleine kookpan. Verwarm op laag vuur, tot de boter is gesmolten en de **suiker** en het zout zijn opgelost.



6. Afmaken en serveren

Verdeel de afgekoelde **compote** over schaaltes of glazen. Schep de **chocolademousse** erop en bestrooi naar smaak met de **topping**. **Tip:** als je **compote** over hebt kun je dat voor het ontbijt met yoghurt serveren.