

DINNERLY



Special: crumble met kruidnoten met appel en mandarijn



ca. 45min



2 personen

Het is weer bijna sinterklaastijd en dat betekent kruidnoten, mandarijnen, speculaas en nog veel meer zoets! Deze keer in niemands schoen, want we maken er een heel speciale crumble van. Mandarijnen, appels en rozijnen worden bedekt met karamel en een krokante laag kruimels van havervlokken, kruidnoten en speculaaskruiden. Daar word je toch blij van?

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 mandarijnen
- 2 appels
- 1 pakje kruidnoten ¹
- 2 zakjes rozijnen ¹²
- 2 zakjes speculaaskruiden
- 150g havervlokken ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 75g plantaardige boter
- 80g suiker
- bloem ¹
- zout

KOOKGEREI

- oven
- ovenrek
- middelgrote ovenschaal of bakvorm
- kleine koekenpan
- keukenweegschaal

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), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 616kcal, vet 18.4g, koolhydraten 100.9g, eiwit 9.2g



1. Fruit snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Schil de **mandarijnen** en snij ze met een gekarteld mes in kleine blokjes. **Tip:** dit gaat het makkelijkst als je de **mandarijn** eerst in z'n geheel snijdt en dan de **partjes** uit elkaar haalt. Snij de **appels** in vieren, verwijder het klokhuis en snij het vruchtvlees in kleine blokjes.



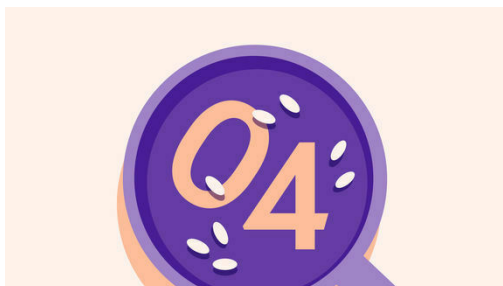
2. Pepernoten voorbereiden

Doe de **kruidnoten** in een schone theedoek en sla ze klein met een zware pan. Meng de **mandarijn** met de **appel**, **rozijnen**, de **helft van de kruidnoten**, de **helft van de kruidenmix** en 3el water.



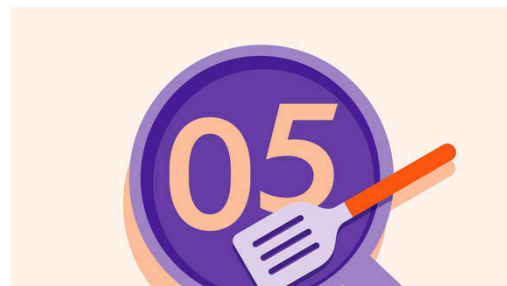
3. Karamel maken

Smelt 25g plantaardige boter in een kleine koekenpan op laag vuur. Roer er 40g suiker en een snuf zout door, tot het een goudbruine kleur krijgt. Meng de **karamel** met het **fruit**. Het is niet erg als het een beetje hard wordt.



4. Topping maken

Vet een middelgrote bakvorm in met wat plantaardige boter. Doe het **fruitmengsel** erin. Meng de **havervlokken** met de **rest van de kruidenmix**, 3el bloem, 40g suiker, 50g plantaardige boter en een snuf zout en kneed met je handen door tot er **krumels** ontstaan. Verdeel ze over het **fruit**.



5. Crumble bakken

Bak de **speculaascrumble** 20-25min op een rooster in de oven, tot ie goudbruin is. Laat 'm afkoelen en bestrooi met de rest van de **kruidnoten**.



6. Warm en koud

Wat past perfect bij warme desserts uit de oven? Ijs natuurlijk! En deze crumble is geen uitzondering. (Vegan) kaneel- of vanille-ijs passen er bijvoorbeeld heel goed bij.