

Moederdag tip



Blauwe bessen-appel crumble

met romige yoghurt



30-40min



2 personen

Pssst... kinderen en vaders opgelet: moederdag komt eraan en niets is leuker dan om mama met een bijzonder brunchgerecht of toetje te verwennen! Deze crumble brengt al onze favoriete texturen samen. Het romige van de yoghurt is dé matchmaker voor de zoete en frisse fruitsoorten die onder een dakje van kruimeldeeg verstopt zitten. Ennehh, de kids kunnen gerust bij de bereiding een handje helpen - d...

Wat je van ons krijgt

- QARC yoghurt ⁷
- kokosrasp
- vanillesuiker
- amandelen ¹⁵
- appel
- tarwemeel ¹
- blauwe bessen

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- plantaardige olie
- suiker
- zout

Kookgerei

- dunschiller
- oven
- ovenschaal
- zeef

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

Kooktip

De porties zijn royaal, dus je kunt gerust wat voor de volgende dag of later op de dag bewaren.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 695kcal, vet 43.1g, koolhydraten 62.4g, eiwit 9.3g



1. Appel snijden

Verwarm de oven voor op 180°C hetelucht/200°C. Schil evt. de **appels**, snijd ze in partjes en verwijder het klokhuis. Snijd de **appelpartjes** in 1cm grote blokjes en hussel om met de **vanillesuiker** en 1-2el suiker. Zet opzij.



4. Vruchten mengen

Vet een kleine tot middelgrote ovenschaal in met plantaardige olie. Meng de **appelpartjes** met de **blauwe bessen** en verdeel het **fruit** gelijkmatig over de bodem van de ovenschaal.



2. Kruim maken

Doe het **tarwemeel** met de **kokosrasp**, **amandelen**, ca. 50g suiker, 0,5tl zout en 125g boter in een kom en kneed goed met de vingertoppen tot je een kruimelig **deeg** hebt.



5. Crumble bakken

Verdeel het **kruimeldeeg** gelijkmatig over de **vruchten** en bak de **crumble** in 25-30min goudbruin in de oven. *Tip: na 25min zijn de appels nog knapperig.*



3. Blauwe bessen wassen

Was de **blauwe bessen** onder de koude kraan en laat in een zeef uitlekken.



6. Crumble serveren

Laat de **crumble** ca. 5min afkoelen en serveer met een schepje van de **yoghurt**.