



Special: appel-peercrumble met kokos

en gember met vanillesaus



20-30min



2 personen

We gebruiken gember graag in onze hartige gerechten, maar ook in zoetigheden doet deze wortel het goed. De hitte van de gember combineert uitstekend met de zoete smaken van peer en appel. Je maakt er vandaag een crumble mee, die je ook nog eens serveert met een heerlijke vanillesaus.

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 pak havervlokken ¹
- 1 zakje kokosvlokken
- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 1 pakje roomboter ⁷
- 2 peren
- 2 appels
- 1 stukje verse gember
- 1 pakje volle melk ⁷
- 1 zakje maizena
- 1 zakje vanillesuiker

Wat je thuis nodig hebt

- suiker
- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- kleine kookpan
- keukenweegschaal
- garde
- dunschiller
- maatbeker
- fijne keukenrasp

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

Kooktip

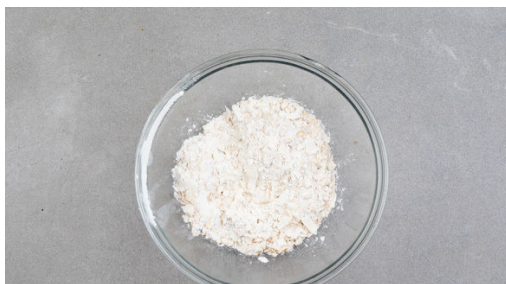
De voedingswaarden voor dit recept zijn berekend op basis van 4 porties.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 668kcal, vet 39.9g, koolhydraten 67.7g, eiwit 9.4g



1. Crumble maken

Verwarm de oven voor op 180°C. Meng **100g bloem**, **50g havermout**, de **kokosvlokken**, 50g suiker en een snuf zout in een grote kom. De **rest van de havermout** wordt niet gebruikt.



2. Noten hakken

Doe de **hazelnoten** in een diepvrieszak en verkruiemel ze met een deegroller of zware pan. Meng het **notenkruiem** met het **bloemmengsel**. Voeg de **boter** toe en wrijf het **deeg** tussen je vlakke handen, zodat er een kruimelige structuur ontstaat. Voeg een scheutje olie toe als het mengsel erg droog is.



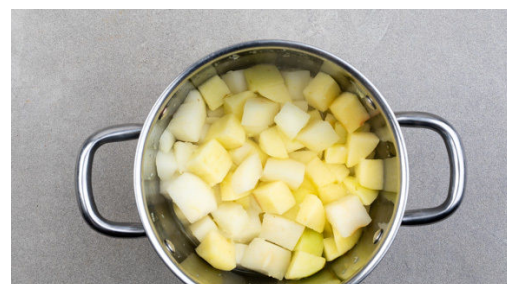
3. Crumble bakken

Verdeel de **crumble** over een bakplaat met bakpapier en rooster in 18-20min goudbruin in de oven. Schep na 10min om met een vork.



4. Fruit voorbereiden

Schil de **appels** en **peren**, verwijder de klokhuizen en snijd het **fruit** in stukken. Schil en rasp de **gember** fijn.



5. Fruit stoven

Doe het **fruit** en de **gember** in een middelgrote kookpan met 1tl suiker en 50ml water. Doe een deksel op de pan en laat op middelhoog vuur ca. 8min zachtjes koken, tot de suiker opgelost is en het **fruit** zacht is.



6. Vanillesaus maken

Breng de **melk** in een kleine kookpan op middelhoog vuur aan de kook. Meng de **maizena** met **1/2tl vanillesuiker**, 1el suiker en 1-2el water en roer het **mengsel** door de **melk**. Breng al roerend aan de kook, zodat de **sous** kan binden, en neem dan de pan van het vuur. Verdeel het **fruit** over kommen, bestrooi met de **crumble** en geef de **vanillesaus** erbij.