



Tropische crumble met kiwi en kokos

met sinaasappel en vanilleroom



30-40min



2 personen

Deze crumble smaakt net zo lekker als 'ie klinkt. Tropische smaakmakers als ananas, kiwi en kokos worden gecombineerd met knapperige cashewnoten en een heerlijk rijke vanilleroom. Pak een lepel, jaag je huisgenoten weg en waan je heel even onder de tropische zon.

Wat je van ons krijgt

- 1 blikje ananasstukjes
- 2 sinaasappels
- 2 kiwi's
- 1 passievrucht
- 1 pakje tarwebloem ¹
- 50g cashewnoten ¹⁵
- 1 zakje kokosnippers ¹²
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje vanillesuiker

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- suiker
- zout

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- keukenweegschaal
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1086kcal, vet 59.6g, koolhydraten 116.7g, eiwit 19.5g



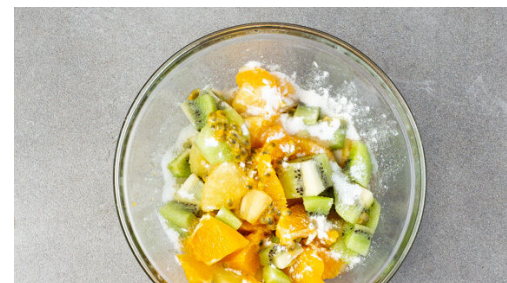
1. Fruit snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Giet de **ananasstukjes** af maar vang het **sap** op. Schil de **sinaasappels** (zorg dat je de witte schil ook verwijdert) en snijd het **vruchtvlees** in stukjes. Schil en snijd de **kiwi's** ook in stukjes. Halveer de **passievrucht**.



4. Crumble maken

Verdeel het **fruit** over een ovenschaal en bestrooi het met de **crumble**. Strooi er evt. nog een snufje suiker over.



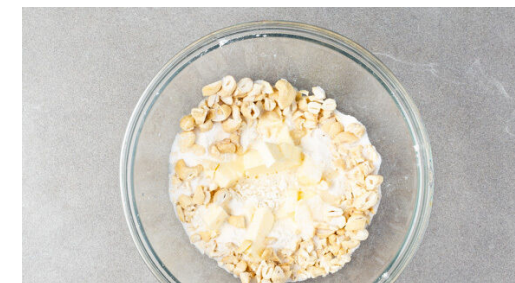
2. Fruit mengen

Meng de **ananas**, **sinaasappel** en **kiwi** met **2el ananassap**, **2el suiker** en **1tl bloem**. Schep het **vruchtvlees** uit de **passievrucht** en meng het met de **rest van het fruit**.



5. Crumble bakken

Bak de **crumble** ca. 20min middenin de oven. Bestrooi met de **kokosnippers** en bak nog 1-2min, tot de **snippers** goudbruin zijn. Ze verbranden snel, dus blijf er even bij staan.



3. Crumble voorbereiden

Hak de **cashewnoten** grof. Snijd 50g koude boter in blokjes van ca. 1cm. Meng de boter met de **rest van het bloem**, de **cashews**, 1el suiker een snuf zout en 1-2el water. Kneed tot **alle ingrediënten** gemengd zijn, maar kneed het **deeg** niet glad. Wrijf het tussen je handpalmen om er een **crumble** van te maken.



6. Vanilleroom maken

Roer de **crème fraîche** los met de **vanillesuiker** en zet daarna in de koelkast tot het serveren. Serveer de **crumble** warm met de **vanilleroom** erbij.