

# Appelcrumble

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON



**VOORBEREIDING:** 30 minuten / **BEREIDING:** 45 minuten

## Ingrediënten voor 4 personen

- 4 mooie appels
- Het sap van een ½ citroen
- 2 eetlepels bruine suiker
- 2 afgestreken eetlepels volkorenbloem
- 1 afgestreken theelepel kaneel

## De crumble

- 80 g volkorenbloem
- 25 g havervlokken
- 30 g bruine suiker
- 35 g boter in kleine blokjes + een beetje om de schotel in te vetten

## TIP VAN DE CHEF

Dit Amerikaans nagerecht is even snel voorbereid als het gebakken is. Kies stevige, lichtzure appels: Renet, Boskoop, Braeburn, Idared, Chantecler... Deze hebben ook iets meer smaak.

- 1.** Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6). Vet lichtjes een gratineerschaal in.
- 2.** Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snij ze in ongelijke blokjes. Doe ze in een kom, voeg er het citroensap, de bruine suiker, de volkorenbloem en kaneel bij. Meng goed met een houten lepel en verspreid het mengsel in de gratineerschaal.
- 3.** Voor de crumble: meng in een kom de bloem, havervlokken, bruine suiker en boter. Meng met de vingertoppen tot een homogeen mengsel. Verspreid het over de appels zonder te drukken.
- 4.** Laat ongeveer 40 minuten bakken tot de crumble mooi bruin gekleurd is. Dien lauwwarm op.

