

GEKARAMELISEERDE APPEL MET VANILLE-IJS EN SLAGROOM



WERKWIJZE

1. Schil de appel en verwijder het klokhuis
2. Snijd de appel in klein kubussen
3. Bak de appel in een pan en voeg suiker toe naar smaak
4. Karamelliseer de appel en blus het af met de calvados
5. Voeg kaneel toe naar smaak
6. Klop slagroom op tot gewenste dikte en schep dit in een bord
7. Maak een mooi bedje op bord
8. Schep hier 3 bolletjes vanille-ijs op
9. Schep nu de appel erop en maak het af met wat dun gesneden muntblad en rasp er wat hazelnoot over

BOODSCHAPPEN

Appel
vanille ijs
slagroom
suiker
kaneelpoeder
calvados
muntblaadjes
hazelnoot