

Geroosterd appeltje met pistachespijs en roomijs

Datum: 08-03-2023
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 175 g pistachenoten (gepeld) en
- 2 eetl. pistachenoten (om te garneren)
- 90 g poedersuiker
- 2 eetl. honing
- 0,5 sinaasappel (rasp)
- 2 eidooiers
- 7 kleine appels (gewassen)
- 7 bollen roomijs (naar keuze)

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Maal 175 gram pistachenoten met de poedersuiker in de keukenmachine tot een fijn poeder en voeg dan de honing, sinaasappelrasp en eidooier toe. Mix tot een romige spijs.

Steek met een appelboor het klokhuis uit de appels en halveer de appels horizontaal. Leg de halve appels met de bolle kant naar beneden in de ovenschaal en verdeel de spijs over de holletjes.

Dek af met aluminiumfolie en bak de appels circa 15 minuten in het midden van de oven. Verwijder het folie en bak nog 5 minuten verder. Serveer de appels warm op bordjes met een bol roomijs. Hak de overige pistachenoten grof en strooi erover.