

Appel crumble

Datum: 13-12-2023
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Oscar Aarns
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Crumble:
- 100 g suiker
- 100 g roomboter
- 200 g bloem
- snufje zout

Vanillesaus:
- 1 l slagroom
- 1 vanillestokje
- 2 eieren
- 50 g suiker
- 1 theel. maizena
- 2 Granny Smith appel
- snufje kaneel
- 7 bollen (vanille)ijs
- 2 sinaasappels (voor de garnering)

Bereidingswijze:

Crumble:

Begin met het maken van de crumble. Verwarm de oven voor op 175 graden. Zet een bakplaat klaar met een vel bakpapier erop. Mix de boter met de suiker en een snufje zout. Mix ongeveer een minuut. Voeg daarna de bloem toe. Mix eerst even rustig en kneed daarna met je handen. Maak er kruimels van. Doe de kruimels op de bakplaat met bakpapier en bak ze gedurende 15 à 20 minuutjes goudbruin en gaar in de oven. Schep ze halverwege de oventijd een keertje om.

Vanillesaus:

Ga daarna verder met het maken van de vanillesaus. Maak een papje van de maizena en een scheutje van de slagroom. Doe de rest van de slagroom in een steelpan. Schraap het merg uit het vanillestokje en voeg dit toe aan de slagroom. Laat de slagroom warm worden. Breek de eieren en voeg de eidooiers toe aan het maizena papje. Het eiwit wordt niet gebruikt. Voeg ook de suiker toe aan het papje en roer goed door. Schenk al roerend een scheut van de warme melk bij het papje. Roer goed door. Dit heet familie maken. Giet het mengsel vervolgens bij de rest van de warme melk in de steelpan. Verwarm de saus al roerend tot de saus gaat binden. Het is belangrijk dat de saus niet gaat koken! Want anders gaat het ei stollen en krijg je een heel vies sausje. Kun je een streep trekken met een lepel en blijft de lijn daarna zichtbaar? Dan is de vanillesaus klaar.

Serveren:
Was de appels en verwijder het klokhuis. Laat de schil zitten en snijd de appels in stukjes. Pak er acht kommetjes of bordjes bij en verdeel de crumble erover. Schep wat vanillesaus over de crumble. Verdeel er daarna wat appelblokjes over. Schep er een bol ijs bij en strooi wat kaneelpoeder over het geheel. Garneer de desserts tot slot met een schijfje dungesneden sinaasappel.