



Nashipeer crumble en bôle ies

Datum: 12-11-2025
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Bram Jacobs
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 Nashi peren
- Sap en rasp van 1 sinaasappel
- 2 eetl. bruine suiker
- 1 theel. kaneel
- 240 g tarwebloem
- 70 g haver(mout)vlokken
- 160 g ongezouten roomboter
- 70 g kristalsuiker
- 70 g bruine suiker
- 1 theel. kaneel
- 1 theel. nootmuskaat
- 1 theel. gember
- snufje zout

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Schil en snijd de nashi peren in kleine blokjes. Rasp en pers de 1/2 sinaasappel. Meng de nashipeer met de sinaasappel rasp en sap, samen met de 1/2 theelepel kaneel en eetlepel bruine suiker. En zet opzij.

In een andere kom meng je de bloem, haver(mout)vlokken, kristalsuiker, bruine suiker, kaneel, nootmuskaat, gember en zout goed door elkaar. Voeg daarna de zachte roomboter in blokjes toe aan de mix. En kneed tot een grove, losse structuur. De korrels en stukken mogen niet meer aan je handen plakken, maar je mag ook geen stukken droge haver of bloem hebben.

Verdeel het nashi peren mengsel over de ovenschaaltjes (probeer niet teveel vocht mee te scheppen). Schep vervolgens de kruimelmix over de bakjes heen. Bak de nashipeer crumble in ongeveer 30 a 35 minuten goudbruin en krokant.