

GEFLAMBEERDE APPELEN MET IJS

Benodigheden (4 personen)

- 4 stevige appels
- suiker
- snuifje kaneel
- roomboter
- Grand Marnier
- ijs naar keuze

Bereidingswijze

- schil de appels, verwijder het klokhuis en in 5 of 6 partjes snijden
- smelt de boter in een koekenpan en bak hierin de appelpartjes goudbruin
- voeg de suiker en kaneel toe en laat de appels op laag vuur gaar worden en een beetje karamelliseren
- giet de Grand Marnier er bij en steek hem aan
- schik de appels op een bord, nappeer met de saus, bolletjes ijs er bij en opdienen



Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie <http://www.kwbreet.be>

