

## **GEBAKKEN APPELTJES MET ADVOKAAT EN VANILLE-IJS**

### **Benodigheden ( 6 à 8 personen )**

- 6 kleine appels (jonagold)
- suiker
- boter
- 6 à 8 spl advokaat
- 1/3 l slagroom
- geschaafde amandelen
- vanille-ijs

### **Bereidingswijze**

- laat de amandelschilfers lichtjes bruinen in een droge koekepan
- schil de appel en versnijdt hem in partjes van ongeveer 2 cm dik
- bak de appelpartjes aan in boter tot ze een beetje gebruind zijn en besprenkel dan met suiker en laat lichtjes karameliseren

juist voor het opdienen

- klop de room lichtjes op met een beetje suiker en meng met de advokaat
- leg een spiegel van dit mengsel op elk bord
- schik de appeltjes in een waaier rondom op die spiegel
- werk af met een bolletje vanille-ijs en amandelschilfers

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

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

