

Crumble met walnoten



Ingrediënten (2 personen)

25 gram walnoten

50/60 gram bloem

20 gram lichte basterdsuiker

40/50 gram boter

2 kleine, sappige appels

Bereiden

Verwarm de oven op 180 graden. Rooster de walnoten en hak ze in kleine stukjes. Meng de meel, suiker. Voeg dan langzaam de – in kleine blokjes gesneden – boter toe en kneedt totdat er deegkrumels ontstaan. De krumels mogen tamelijk grof zijn en blijf dus niet te lang doorkneden anders verliest het deeg zijn korrelige structuur. Voeg de de stukjes walnoot toe. Halveer de appels (niet schillen) en boor het klokhuis er ruim uit. Vul de appeldelen met het deeg en zet ze een klein halfuurtje in de oven. De bovenkant moet knapperig zijn. Lekker met een stukje vlees en gecarameliseerde groenten.



EETSNOB