

- nagerecht -
APPEL BRÛLÉE
MET BLADERDEEGBATON
EN APPEL-GEL

10 PERSONEN

Appel Brûlée

6 JONAGOLD APPELS | 2 CITROENEN | 120 GR BOTER |
225 GR SUIKER | 400 ML ROOM | 400 ML GRIEKSE
YOGHURT | 100 GR RIETSUIKER

Bladerdeegbaton

2 PLAKJES BLADERDEEG | 30 ML EIWIT |
70 GR GEKLEURDE RIETSUIKER

Appel-Gel

400 ML APPELSAP | 1 STERANIJS | 1 KANEELSTOKJE |
3 CM GEMBER | 2 PEULEN KARDEMON | 5 GR AGAR-AGAR



De KOOKFABRIEK

powered by **ATAG**

- nagerecht -

APPEL BRÛLÉE

MET BLADERDEEGBATON EN APPEL-GEL

10 PERSONEN

Bereiding Appels

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Schil de appels, snijd in 12 stukken per appel en meng het sap van 1 citroen.
3. Smelt de suiker in een koekenpan rustig tot een mooie karamel. (Beslist niet roeren in de suiker, dan gaat de suiker grijnen. Af en toe de pan een beetje bewegen en de gesmolten suiker over de bodem laten walsen).
4. Als de suiker gesmolten is en een bruine kleur heeft gekregen, roer dan de boter er doorheen. Breng aan de kook en laat kort indampen tot een gladde karamel.
5. Voeg de appels toe, roer tot de suiker weer zacht is en laat de appels goed karamelliseren.
6. Verdeel de gekarameliseerde appels over 10 ramekins.
7. Klop de slagroom lobbige en schep voorzichtig door de yoghurt. Breng op smaak met de rest van het citroensap en de rasp en giet over de appels. Strijk plat af en laat alles afkoelen in de koeling.

Bereiding Appel-gel deel 1

1. Doe het appelsap in een steelpannetje en voeg de agar-agar toe. Roer met een garde tot het poeder is opgelost in het appelsap.
2. Doe de steranijs, kardemonpeulen, gember en het kaneelstokje erbij en breng aan de kook.
3. Kook het geheel 2 minuten door en giet door een zeef in een platte, ondiepe bak.
4. Zet de bak in de koeling tot de gel is opgesteven.

Bereiding Bladerdeegbaton

1. Snijd het bladerdeeg in repen en leg ze op een vel bakpapier op een bakplaat.
2. Besmeer het bladerdeeg met eiwit en bestrooi met de gekleurde rietsuiker.
3. Bak de bladerdeegbatons 15 minuten tot de batons goudbruin en krokant zijn.
4. Als de batons krokant zijn, haal ze uit de oven en laat afkoelen.

Bereiding Appel-gel deel 2

1. Haal de gel uit de koeling en doe de gel in een handblender.
2. Maal de gel zo fijn mogelijk en doe in een spuitzak.

A la minute

1. Haal de appel brulées uit de koeling.
2. Bestrooi de bakjes met rietsuiker en brand af met de crème brûlée brander.
3. Verdeel de bakjes over de borden en serveer met de appel-gel en bladerdeegbaton.



DE KOOKFABRIEK

powered by **ATAG**