



Crunchy appelcompote

8 personen
35 minuten

Ingrediënten

4 plakken Fries roggebrood
4 eetlepels kookroom
8 eetlepels suiker
1 kilogram Mijnboer appels
1 theelepel kaneel
250 mililiter slagroom
8 bolletjes Sanissimo Premium
yoghurtijs bosvruchten
Quaker cruesli
bakje frambozen

Verkruimel het roggebrood en meng dit met de kookroom en 1 eetlepel suiker. Karamelliseer dit roggebroodmengsel 10-20 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden Celsius en schep tussendoor goed om. Dit kan ook op laag vuur in een koekenpan.

Schil de appels en snijd ze in stukjes. Kook de stukjes appel tot compote in een laagje water met 2 eetlepels suiker.

Meng 1/2 theelepel gemalen kaneel door het roggebroodmengsel. Klop de slagroom met 1 eetlepel suiker stijf.

Schep om en om wat gekaramelliseerd roggebrood en appelcompote in 8 schaaltes. Top dit af met een toefje slagroom. Rol 8 bolletjes ijs door de cruesli en serveer per persoon 1 bolletje ijs apart bij de compote.

Tip: de bolletjes ijs kunnen van tevoren gemaakt worden en bewaard worden in de diepvries.

Smakelijk!