Gebakken appeltjes met vanille, steranijs en advocaat



Ingrediënten

- 10 à 15 Appeltjes (met schil in partjes)
- Verstegen Brassica Koolzaadolie Culinair of Boter
- 1/2 l Water
- 6 à 8 st. Verstegen Steranijs
- 1 à 2 st. Verstegen Vanillestokjes
- Advocaat
- Verse munt
- Verstegen Cacao Pepper Allspice Rasberry PURE

Methode

1. Bak de appeltjes in boter en hou deze even apart.
2. Breng het water met de specerijen aan de kook. Zet het vuur uit en laat 10 min. zachtjes trekken.
3. Voeg de suiker toe en laat zachtjes wegsmelten (zet even terug op vuur indien nodig).
4. Overgiet de appeltjes met de topping.
5. Serveer met advocaat of vanille-ijs en munt.

Variatie

Incabessen, Cranberries , Koolzaadolie. Voor een extra boost : Hazelnoot Steranijs: Antioxidant voor buikpijn en luchtwegen. Vanille: Afrodisiacum, bevat vitaminen, mineralen, seleen en mangaan.

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be