Kruidige braambessen crumble met vanille ijs



Ingrediënten

- 1kg Ardo Braambessen
- 80g suiker
- 40g bloem
- 1 theelepel maïzena
- 1 theelepel kaneel
- 200g havervlokken
- 100g bloem
- 100g donkere cassonade
- 100g (plantaardige) boter of margarine
- 50g suiker
- 0.8l Alpro vanille-ijs
- 1 theelepel kaneel
- ¼ theelepel zout

Methode

1. Maak de fruitvulling: Ontdooi de braambessen en meng ze met de suiker, bloem, maïzena en kaneel.

2. Meng alle droge ingrediënten voor de topping (havervlokken, bloem, cassonade, suiker, kaneel en zout). Snij de boter in kleine dobbelsteentjes en meng ze erbij.
3. Doe de fruitvulling in een beboterde ovenschaal en verdeel de topping erover.
4. Bak gedurende 45-60 minuten in de oven op 180°C.
5. Serveer de warme crumble met vanille-ijs.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be