



APPELMOES UIT KLEI

Ingrediënten:

1 appel
klei
150 gr suiker
10 gr kaneel

Benodigheden:

Kamado
pro set
hakmes
halve maan drip pan
ronde bakmat
deegroller

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je Kamado tot 200 °C. Wanneer de Kamado op temperatuur is plaats je de pro set in de Kamado. Plaats het rooster op het hoogste level en het hiteschild op het middelste level.

Verwijder het klokhuis uit de appel en pak een schijf met klei en rol deze uit tot een pizzabodem vorm. Je kan de klei gemakkelijk met een deegroller en een ronde bakmat uitrollen. Geen bakmat in huis? een velletje bakpapier is ook voldoende.

Meng de suiker met kaneel en plaats de appel op de uitgerolde klei. Besprenkel de appel met het suikermengsel en vouw de klei om de appel heen. Zorg ervoor dat er geen scheuren in de klei zit en dat de appel helemaal is ingepakt.

Plaats de appel in de drip pan en bak deze voor ongeveer 45 - 60 minuten in de Kamado op het hoogste rooster. Zodra de klei-schil barst kan je het beste de appel uit de Kamado halen anders verliest het alle appelmoes.

Kamado set up:
indirecte hitte

Zodra de appel uit de Kamado is gehaald sla je deze open met een scherp mes of hamer(tje). Let hierbij wel op dat er resten van de klei in de appelmoes terecht kunnen komen.

Leg de appel, met klei-schil, op een bord en strooi nog wat suiker en kaneel over de moes.

Je kan de appelmoes ook serveren als dessert. Serveer er dan een bolletje ijs bij met een lepeltje jam.

*Voor dit recept rekenen we 1 appel per persoon. Je kan het recept makkelijk verdubbelen naar het aantal gasten wat mee eet.