



APPEL CRUMBLE

BRAMEN

Ingrediënten:

- 75 gr bloem
- 30 gr noten
- 125 gr bruine suiker
- 25 gr witte suiker
- 100 gr koude boter
- 3 appels
- 50 gr bramen
- 1 citroen
- 2 tl EldurApi Injection mix dessert
- 1 el zonnebloemolie
- vanille ijs

Benodigdheden:

- pro set
- 2 kommen
- houten snijplank
- rasp
- gietijzeren pan

Steek een kleine hoeveelheid houtskool aan en verwarm de YAKINIKU® tot een temperatuur van 150 °C. Zodra de temperatuur bereikt is plaats je de pro set in de Kamado. Plaats hierna de heat deflector onderin en leg het halve maan rooster op het hoogste level in de multilevel lift. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 200 °C.

Meng de bloem, bruine suiker en boter in een kom tot een kruimelig deeg. Schil vervolgens de appels en snijd in kleine blokjes. Leg de blokjes appel in een nieuwe kom samen met de witte suiker. Rasp nu de citroen boven de kom en voeg het sap van ongeveer een halve citroen toe. Snijd de bramen door de helft en maak af met de dessert mix, meng goed door elkaar.

Vet nu een gietijzeren pan in met zonnebloemolie en voeg de vulling en het kruimeldeeg toe aan de pan. Bak circa 30 minuten tot je een mooie goudbruine en krokante bovenkant hebt verkregen. Noten zijn een goede toevoeging in dit recept en kunnen optioneel worden toegevoegd in de laatste 5 minuten van de bereiding.

Serveer met vanille ijs voor de perfecte finish.

Kamado set up:
indirecte hitte