

Bramen-appel crumble



Met warme vanillesaus

Ingrediënten voor circa 4 personen:

Vulling:

- 250 gram bramen
- 1 grote appel
- Geraspte schil van 1 citroen (alleen het gele gedeelte)
- 1 eetlepel citroensap
- 1 eetlepel honing

Kruimels:

- 100 gram havermout
- 1 eetlepel bloem
- 1 eetlepel geraspte kokos
- Snufje zout
- 2 eetlepels zachte boter
- 2 eetlepels appeldiksap

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Beboter een ovenschaaltje.
3. Spoel de bramen af en laat ze uitlekken in een vergiet.
4. Schil de appel en snij deze in kleine blokjes.
5. Roer honing en citroensap goed door elkaar in een kom.
6. Vermeng hierdoor bramen, appel en citroenschil en laat dit even staan.
7. Maak een kruimeldeeg van de havermout, bloem, boter, zout, appeldiksap en kokos door alles te mengen en tussen je vingers te wrijven.

8. Vul de ovenschaal eerst met het bramenmengsel.
9. Verdeel het kruimeldeeg hier over.
10. Bak de schotel in circa 25 minuten gaar en bruin.
11. Maak ondertussen de vanillesaus.

Dien warm, maar niet heet op.

Vanillesaus

Ingrediënten:

- 1 eetlepel gierstmeel
- 3,5 dl. (haver / soja / rijst)melk
- snufje zout
- ½ vanillestokje
- 1 eetlepel ahornsiroop

Bereiding:

1. Een kleine pan met een dikke bodem verwarmen.
2. Hierin het gierstmeel en het zout even zachtjes roosteren.
3. De melk en het – overlangs doormidden gesneden - vanillestokje toevoegen en 5 minuten al roerend op een zacht vuur gaarkoken.
4. Het vanillestokje verwijderen en het merg eruit schrapen en in de saus doen
5. Af laten koelen en op smaak afmaken met de ahornsiroop.
6. Is de saus wat klonterig geworden, giet de saus dan voor het opdienen door een zeef.