



KRIELTJES UIT DE OVEN

Ingrediënten

- 500 gr krieltjes
- 3 takjes rozemarijn
- 5 salieblaadjes
- 2 takjes tijm
- 250 gr kerstomaatjes
- 3 sjalotjes
- 3 teentjes look
- Olijfolie
- Grof zeezout

Bereiding

- Was de krieltjes grondig en snij ze in 4
- Snij de sjalotjes half door, gooi alles in een braadslede en overgiet rijkelijk met olijfolie.
- Dek af en schuif voor minstens een uur in een oven van 180 graden
- Prik even in de patatjes en als ze gaar zijn serveren, gemengd met alle andere ingrediënten en bestrooid met grof zeezout.

Ingrediënten

Crumble:

- 75 gr boter
- 75 gr speculaas (recept vroegere editie)
- 60 gr bloem
- 50 gr ongeraffineerde rietsuiker

- 1 appel per persoon
- 25 gr geweldde rozijnen per persoon
- 1 bolletje ijs per persoon (recept vroegere editie)
- Kaneelpoeder
- Kokosolie

Bereiding

- Verkrummel de speculaas en meng met de zachte boter, de bloem en de suiker.
- Schil de appel, verwijder het klokhuis en snij in blokjes
- Verdeel in vuurvaste schoteltjes, ingevet met een beetje kokosolie
- Strooi de rozijnen erover en vervolgens de crumble
- Bak af op 180 graden, tot de appeltjes gaar zijn.
- Serveer warm met een bolletje ijs, bestrooid met kaneel



APPELTJES MET CRUMBLE VAN SPECULAAS

