

# Gebraden appels met notenvulling



**Gerechten:** Bijgerecht

**Bron:** Appetijt - L. van den Bos

## Ingrediënten

Appels Pink Lady  
hazelnoten, pecannoten, pinda's  
mapple siroop  
boter  
kaneel

## Bereiding

Alle ingrediënten voor de notenvulling in de keukenmachine tot een niet te fijne pasta malen en de smaak controleren.

Appels wassen en klokhuis verwijderen met een appelboor.

Oven verwarmen op 180 graden.

De holtes van de appels goed vullen.

De gevulde appels in een beboterde ovenschaal schikken en afdekken met aluminiumfolie.

Plaats in de oven voor 20 tot 30 minuten. Met wijsvinger en duim controleren of de appels gaar zijn.

Bij het uitserveren zul je merken dat de schil is losgekomen en gemakkelijk te verwijderen is.

## Notities

In dit recept vormt de combinatie van appel, noten en kaneel een mooi onderdeel van een hoofd- of een nagerecht.. Bij alle gerechten waar je appelcompote (appelmoes) kunt geven past ook deze gebraden appel.

## Foto's

GEBRADEN APPELS MET  
NOTENVULLING

APPETIJT.EU

