FRUITCRUMBLE

met appel en rood fruit



Voorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 20 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- ½ cm verse gemberwortel - 500 gram appels, bijv. Pink Lady® - 200 gram frambozen - 150 gram bramen - ZOETE CRUMBLE : - 40 gram geschaafde amandelen - 100 gram bloem - 50 gram rietsuiker - 100 gram boter

---

1. Begin met de bereiding van het kruimeldeeg. Terwijl de kruimels in de oven staan, giet u 500 ml water in de rvs-kom. Snijd de gember in dunne plakjes en voeg deze aan het water toe. Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd ze vervolgens in blokjes van ± 2 cm. Spoel de rode vruchten voorzichtig met koud water af.

2. Zet de stoommand in de rvs-kom en vul deze met de vruchten. Verdeel de helft van het fruit over de bodem, zet dan het rvs-verdeelrooster in de stoommand en leg daarop de rest van het fruit. Selecteer vervolgens het programma STOMEN.

3. Verdeel het fruit over schaaltjes of kleine borden en bestrooi het met de crumble. Dien de crumble lauw of koud op.

ZOETE CRUMBLE

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.

2. Doe alle ingrediënten in de kom, de boter als laatste. Stel het EXPERT-programma in op 20 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen) en schep het mengsel tussentijds een keer om.

3. Schep het kruimelmengsel op een met bakpapier beklede bakplaat en bak de kruimels in 10 à 15 minuten goudbruin in de oven.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016