



## Hasselback appeltje

### Ingrediënten

- \* 6 smalle appels
- \* 50 gram roomboter 500001
- \* 10 gram bruine suiker
- \* halve theelepel kaneel
- \* snufje zout 655751
- \* Klein beetje limoensap
- \* rozijnen
- \*sateprikkers
- \* aluminiumfolie 854948

### Bereidingswijze

\* Verhit de oven voor op 200 graden Celsius

\* Was de appels en droog ze af

---

#### VAV divers

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

#### Arts divers

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

#### VDB divers

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014

- \* Doorboor de appels ( bijna aan de onderkant) met een sate prikker
- \* Snijd de appels in met een mes tot je de prikker voelt
- \* Smelt de boter, haal van het vuur af en vermeng het met de bruine suiker, kaneel en zout
- \* Plaats de appels in een ovenschaal en overgiet deze met de gesmolten boter
- \* Besprenkel de appels met een klein beetje limoensap
- \* Bak de appels 20 minuten in de oven, zet de temperatuur op 180 graden Celsius en laat de appels nog 30 minuten bakken
- \* Haal ze uit de oven, bedek de appels met aluminium en plaats ze 1 uur in de oven op 150 graden Celsius
- \* Garneer met rozijnen
- \*Tip: heerlijk met vanille ijs

---

**VAV divers**

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

**Arts divers**

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

**VDB divers**

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014