



## Appel crumble

### Ingrediënten

\* 500 gram Griekse yoghurt

\* 2 appels, in blokjes

\* 60 gram bloem

\* 30 gram suiker

450 gram Roomboter 500001

\* 1 tl nootmuskaat gemalen Verstegen 650772

\* 4 dotten slagroom, naar keuze

### Bereidingswijze

\* verwarm de oven voor op 200 graden

\* meng de bloem, suiker met 30 gram van de roomboter in een kom

\* kneed met de handen grove kruimels

\* verdeel de kruimel oven een met bakpapier beklede bakplaat

---

#### 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

\* bak de crumble in 12-15 minuten bruin

\* verhit 15 gram roomboter en bak de stukjes appel met nootmuskaat goudbruin en laat even afkoelen

\* Verdeel de Griekse yoghurt over de glaasjes

\* beleg met de warme appel, de crumble engarneer af met een dot slagroom

\* eventueel een blaadje munt als garnering

---

**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