

Waldkorn® Classic met zwarte pens en appeltjes

Werkwijze

Snijd de pensen in schijfjes, schil de appels en snijd ze in blokjes. Bak de schijfjes zwarte pens aan in een koekenpan. Voeg een extra klontje boter toe in de pan, samen met de appeltjes en kandijsuiker. Laat rustig karamelliseren en voeg op het einde wat citroensap en kaneel toe. Rooster intussen de sneetjes Waldkorn® Classic. Leg 2 sneetjes Waldkorn® Classic op elk bord. Verdeel er de schijfjes pens en gekaramelliseerde appelblokjes over. Werk af met een toefje crème fraîche en wat fijngehakte peterselie.

Tip: Probeer dit recept ook eens als hapje! Ideaal als aperitief tijdens de feestdagen.

Ingrediënten (1 persoon)

- 2 sneetjes Waldkorn® Classic
- 1 zwarte pensen
- 1 appels
- 1 klontje boter
- 1 el kandijsuiker
- citroensap
- 13 g crème fraîche
- peterselie, fijngehakt

20 - 30 minuten