



Vanille-
roomyoghurt met
gekarameliseerde
appel



Ingrediënten

- Voor de granola:
 - 20 gram boter
 - 2 eetlepels suiker
 - 30 gram havervlokken
 - 20 gram zonnebloempitten
 - 30 gram pompoenpitten
 - 1 eetlepel roze peperbolletjes licht gekneusd
- Gekarameliseerde appel:
 - 1 kg zoetzure vaste appels
 - 1,5 theelepel kaneel (poeder)
 - mespunt bio vanillepasta
 - 25 gram boter
 - 3 eetlepels suiker
 - scheutje witte wijn
- Vanille-roomyoghurt:
 - 2,5 dl room
 - 5 dl Griekse yoghurt
 - 30 gram suiker
 - 0,5 theelepeltje bio vanillepasta (Taylor & Colledge)

Bereiding granola

- Boter smelten, havervlokken en pitten toevoegen en al roerend met een spatel licht roosteren. Wat suiker toevoegen en verder al roerend verhitten tot de nootachtige geur loskomt. Roze peper toevoegen en nog even mee verhitten.
- Laten afkoelen.

Bereiding gekarameliseerde appel

- Appels in vier snijden, klokhuis verwijderen en in niet te kleine blokjes snijden.
- Appelblokjes in wat boter licht stoven, kaneel en suiker toevoegen en al roerend een minuutje verhitten.
- Witte wijn toevoegen tot de appel net niet onder staat en zachtjes sudderen tot de de appelblokjes mooi bedekt zijn met een zachte karamel. Een klein beetje vanillepasta er door roeren.
- Laten afkoelen.



Bereiding vanille-roomyoghurt en afwerking

Vanille-roomyoghurt

- Room met wat suiker en vanillepasta opkloppen tot iets dikker dan Griekse yoghurt.
- Yoghurt en opgeklopte room goed mengen.

Afwerking:

- Doe in dessertschaaltjes eerst de afgekoelde gekarameliseerde appel, daarop de vanille-yoghurtroom en daarop wat granola.

