

Nagerecht Appeltjes uit de oven met vanillesaus (4 pers.)

Ingrediënten

4 stevige appels
110 g. amandelspijs
100 ml. sinaasappelsap
50 g. rozijnen
50 g. gedroogde vijgen in stukjes
25 g. hazelnoten grof gehakt
25 g. boter
125 ml. slagroom
1 tl. vanillepoeder



Bereidingswijzen

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Was de appels en snij er aan de steel kant een flinke kap af.

Snij de klokhuis er uit en hol de appels uit.

Verkruimel de amandelspijs boven een kom en roer de sinaasappelsap er door.

Meng ook de vijgen, rozijnen en hazelnoten erdoor en vul de holtes van de appels met een mengsel en druk de vulling goed aan.

Smelt de boter en bestrijk de buitenkant van de appels goed in.

Zet dan in een bakblik.

Zet de kapjes er op en bestrijk deze ook met boter.

Bak de appels in de oven in ongeveer 20 - 25 minuten gaar.

Zet de appels op de bordjes.

Roer de room en vanillepoeder door het vocht in het bakblik.

Schenk alles in een pan en kook het mengsel op een hoog vuur tot een mooie saus.

Schenk dan de vanillesaus rond om de appels.