

# APPELEN UIT DE OVEN

NOV 2023

Benodigdheden : voor **6** personen

6	st	Appelen friszuur – Granny, Jonagold ...
80	gr	Boter
3	el	Honing
2	el	Calvados (evt Cognac)
2	el	Kersenconfituur
100	gr	Amandelen - geschaafde

Bereidingstijd: 10 minuten en 20+10 minuten oven

## Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 180 gr C.

Schil 6 friszure appelen (bv Granny of Jonagold die blijven stevig tijdens het koken)

Steek dan met een appelboor het klokhuis eruit.

Snijd 80 gram echte boter in 6 stukken en druk een stuk in elke appel.

Roer 3 el honing met 2 el Calvados door elkaar en bespenkel er de appelen mee.

Zet ze 20 minuten in de warme oven en bedruip ze regelmatig met het uitgelopen vocht.

Enfin, dat is een lekkere jus hoor.

Haal ze dan even uit de oven , bedruip nog eens met de jus en verdeel er 2 eetlepels kersenconfituur over en bestrooi dan met 100 gram geschaafde amandelen.

Laat nog 10 minuten kleuren.

Geef ieder een appel met wat jus op een bordje.

Ja ja, je kan er nog wat ijsroom bijgeven of een glaaasje Calvados,,,,

Smakelijk eten.

=====