

GLAASJE BLACKPUDDING

HAPJE

FEB 2024

Benodigdheden : voor **4 HAPJES**

1	stuks	Zwarte pens – of meer naar wens
1	snede	Peperkoek
1	stuks	Jonagold appel
1	nootje	Boter
1	el	Griessuiker
1	el	Olijfolie
8	takjes	Kervel

Bereidingstijd 30 minuten

Werkwijze :

Snij 1 snede peperkoek in kleine blokjes en rooster ze, zonder vetstof, in een antikleefpan op zacht vuur en hou apart. Pas op voor aanbranden.

Schil 1 st Jonagold appel en snij in blokjes.

Smelt 1 lepel boter in dezelfde pan en bak er de appelblokjes goudbruin in op vrij hoog vuur.

Bestrooi ze met 1 el griessuiker en laat ze snel karameliseren (Niet cremeren aub).

Snij ondertussen de zwarte pens in ringetjes en laat ze even bakken in een antikleefpan met 1 el olijfolie.

Laat vervolgens uitlekken op keukenpapier en snij in kleine blokjes.

Verdeel de appels over de 4 glaasjes, leg er de blokjes pens bovenop en vervolgens de blokjes peperkoek.

Serveer lauw en werk af met een takje kervel.

Of je gebruikt 2 pensen als voorgerechtje.

Gebruik dan een dessertborje en schik op het einde eerst wat appelblokjes, daarop de schijfjes pens en daarover de peperkoekblokjes.

Smakelijk eten.

=====