



Gevulde appels uit de oven



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 grote appels (bv. boskoop)
150 gram hazelnoten (grof gehakt)
150 gram veenbessen (vers)
1 theelepel kaneelpoeder
1 theelepel gemberpoeder
150 gram panko
1/2 theelepel zwarte peper
120 gram boter
olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Snij het hoedje van elke appel. Verwijder het klokhuis met een appelboor of scherp keukenmesje. Hol de appels voorzichtig uit en snij alle stukken fijn.
- 2.** Meng de stukjes appel in een kom met de hazelnoten, de veenbessen, het kaneelpoeder, het gemberpoeder, de panko en de zwarte peper. Smelt de boter en voeg deze toe. Meng goed en vul de appels op. Zet het hoedje terug op de appel.
- 3.** Zet de appels in een ovenschaal en bedruppel met olijfolie. Zet 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.