KIKKOMAN

Peer appelcrumble met plantaardige topping

totale tijd **60 min.** **30 min.** voorbereidingstijd **30 min.** kooktijd **60 min.** wachttijd

INGREDIËNTEN

10 porties

500 g	appels, in blokjes (1 x 1 cm)
500 g	peren, in blokjes (1 x 1 cm)
50 ml	citroensap
10 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus met Minder Zout 43% Minder Zout dan de traditionele Kikkoman Sojasaus
10 g	vanillesuiker
Voor de crumble:	
300 g	tarwebloem
200 g	plantaardige margarine
100 g	suiker
Extra:	
	Raapzaadolie (om de ramequins in te vetten)
500 g	vegan ijs (sorbetijs of pure chocolade), optioneel

VOORBEREIDING

Stap 1

Doe de blokjes appel en peer in een kom. Voeg het citroensap, Kikkoman Sojasaus Minder Zout en vanillesuiker toe en meng goed.

Stap 2

Meng de bloem, margarine en suiker tot een uniform deeg. Laat 30 minuten in de koelkast rusten.

Stap 3

Doe het fruit in de ingevette ramequins en verkruimel de gekoelde stukjes deeg eroverheen.

Stap 4

Verwarm de (hetelucht)oven voor op 200 °C en bak 30 minuten.

Stap 5

Serveer warm, met indien gewenst een bolletje ijs.