KIKKOMAN

Chocolade-appels

totale tijd **50 min.** **30 min.** voorbereidingstijd **20 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
3.368 kJ / 805 kcal

Vetten: **50 g** Eiwitten: **10 g**
Koolhydraten: **78 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

4	zurige appels
2 el	vers citroensap
2 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
80 g	bloem
2 el	cacao
80 g	pure chocolade
120 g	boter
120 g	suiker
2	eieren
2,5 el	chocodrops
60 g	pecannoten

VOORBEREIDING

Stap 1

Spoel de appels af, droog ze af en snijd ze overdwars doormidden. Verwijder de klokhuizen met een meloenschepje en hol de appelhelften een beetje uit. Meng het citroensap met de KIKKOMAN sojasaus en bestrijk hiermee de appelhelften aan de binnenkant.

Stap 2

Meng de bloem met de cacao. Smelt de chocolade en boter in een hittebestendige schaal au bain-marie. Neem de schaal van de pan, laat de gesmolten chocoladeboter even afkoelen en roer er vervolgens de suiker, eieren en het bloemcacao-mengsel stevig door.

Stap 3

Vul de appelhelften met de chocolademassa en verdeel er de chocodrops en pecannoten over.

Stap 4

Plaats de gevulde appelhelften op de grillpan en gril ze ca. 20 minuten boven indirecte hitte.